

INOVAÇÃO

# GUIA BÁSICO DE SEGURANÇA ALIMENTAR - CUIDADOS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS



**SEBRAE**



© 2018. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas Bahia – Sebrae/BA

Todos os direitos reservados. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610/1998).

## **INFORMAÇÕES E CONTATO**

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas Bahia – SEBRAE/BA

Unidade de Gestão do Portfólio – UGEP

Rua Horácio César, 64 – Bairro Dois de Julho

CEP: 40.060-350 – Salvador / BA

Tel.: (71) 3320-4436

### **Presidente do Conselho Deliberativo Estadual**

Antônio Ricardo Alvarez Alban

### **Diretor Superintendente**

Jorge Khoury

### **Diretor Técnico**

Franklin Santana Santos

### **Diretor Administrativo e Financeiro**

José Cabral Ferreira

### **Unidade de Gestão do Portfólio (UGEP)**

#### **Gerente**

Norma Lúcia Oliveira da Silva

#### **Gerente Adjunto**

Leandro de Oliveira Barreto

#### **Analista**

Viviane Canna Brasil Sousa Cedraz

#### **Analista**

André Gustavo de Araújo Barbosa

### **Projeto Gráfico, editoração e revisão ortográfica**

Yayá Comunicação Integrada

[www.ba.sebrae.com.br](http://www.ba.sebrae.com.br) **0800 570 0800**



SebraeBahia

# SUMÁRIO

A importância dos cuidados na produção de alimentos

4

Como os alimentos podem ser contaminados?

7

Seu estabelecimento dentro da lei

8

A produção de alimentos de acordo com o tempo, técnica e temperatura

10

Como proteger os alimentos

12

Controle da higiene ambiental, dos equipamentos e dos utensílios

16

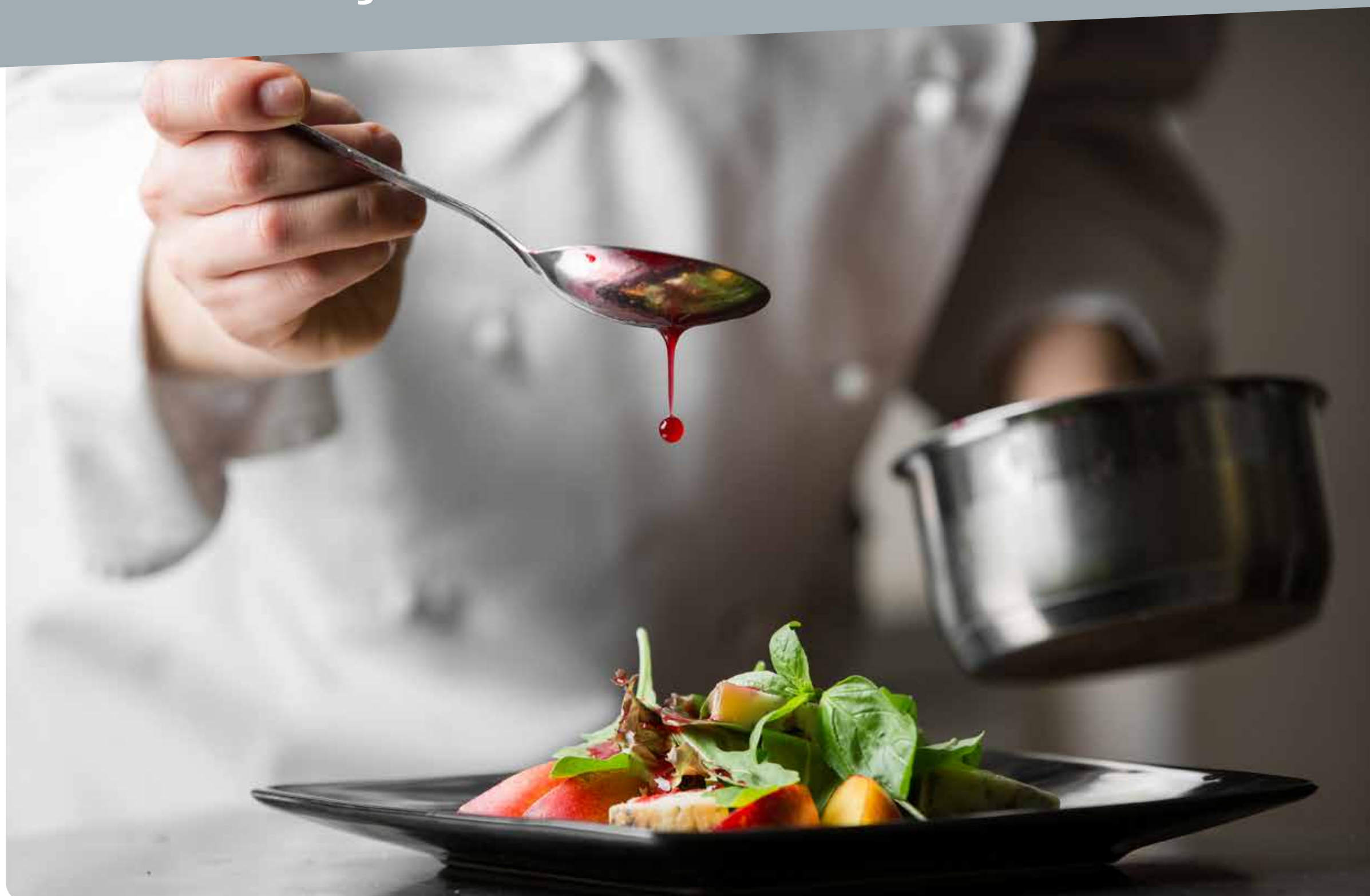
O nutricionista como agente fundamental na gestão da qualidade

18

Glossário

20

# A IMPORTÂNCIA DOS CUIDADOS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS



Ter um negócio frutífero é o sonho de todo empreendedor ou empresário. Você já ouviu falar sobre o setor alimentício ser anticrise? Há quem diga que o lado bom de vender comida é que ninguém nunca deixará de comer. **O setor alimentício é um dos setores que não foram muito afetados pela crise econômica dos últimos anos no Brasil.** Segundo a Abia (Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação), o mercado de alimentação fora do lar vem crescendo com uma taxa anual de 14,7%.

Mesmo que alimentos sejam um produto de necessidade, muitos fatores ajudam a balançar a teoria de sucesso do setor, entre eles a inflação. Quem vende comida precisa de gás e energia elétrica e o aumento desses insumos refletiu no preço para o consumidor final em 2017, por exemplo. Outro ponto é o mercado de trabalho: quem tem a renda familiar estabilizada ou ampliada percebe mais possibilidades para comer fora: quando a renda é comprometida, o hábito de comer em bares e restaurantes é afetado.

Por fim, **um fator que pode colocar em risco os negócios do ramo vem do lado interno da empresa: é a segurança de alimentos.** O termo define os cuidados que você precisa ter para livrar de contaminação tudo que é produzido, desde a aquisição de ingredientes até a entrega para o cliente.



Antes de seguir em frente, vamos entender a diferenciação entre alguns termos.

## Segurança Alimentar X Segurança de Alimentos

### Segurança Alimentar

Compreende um conjunto de políticas públicas que garantem à população o acesso aos alimentos em qualidade e quantidade adequadas. A origem do termo vem do inglês Food Security. Esse conjunto de políticas teve início quando, na Europa, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) começou a liderar um conjunto de esforços de países-membros na erradicação da fome e da insegurança alimentar.

### Segurança de Alimentos

A segurança de alimentos, do inglês Food Safety, é o conjunto de regras de produção, transporte e armazenamento que garantem a segurança de alimentos para consumo. Você também pode referir-se a essa definição como alimento seguro ou alimento adequado para consumo.

## Alimento Preparado X Alimento

### Alimento Preparado

É o alimento manipulado em serviços de alimentação, exposto à venda, embalado ou não.

### Alimento

Toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento.

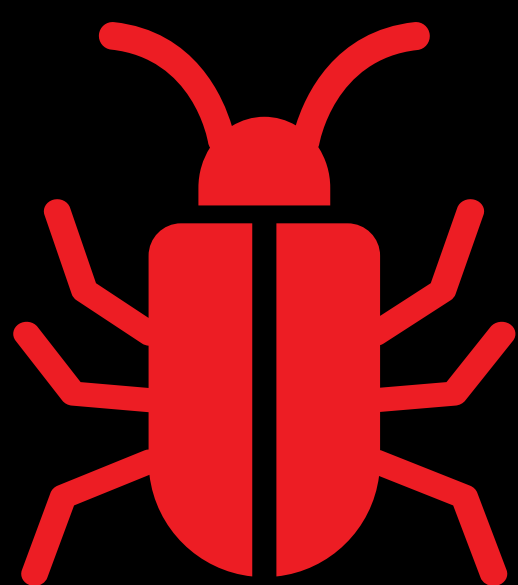
Quando falarmos de alimentos neste e-book, estaremos nos referindo às duas modalidades descritas. E todas as indicações descritas e previstas em lei são referentes à segurança de alimentos.

A ideia aqui é que não haja pânico em relação ao assunto, mas sim que você esteja em alerta e com informação suficiente para evitar o problema. Por isso que nas próximas páginas você encontrará informações sobre a segurança dos alimentos, que vão ajudar seu negócio e principalmente a saúde dos seus clientes.



# COMO OS ALIMENTOS PODEM SER CONTAMINADOS?

As contaminações podem ser dos tipos:



## **Físico**

Insetos ou fragmentos de insetos, pedras, madeira, plásticos flexíveis ou rígidos, vidros, metais;



## **Químico**

Resíduos de limpeza, sanitização, metais pesados, agrotóxicos;



## **Biológico**

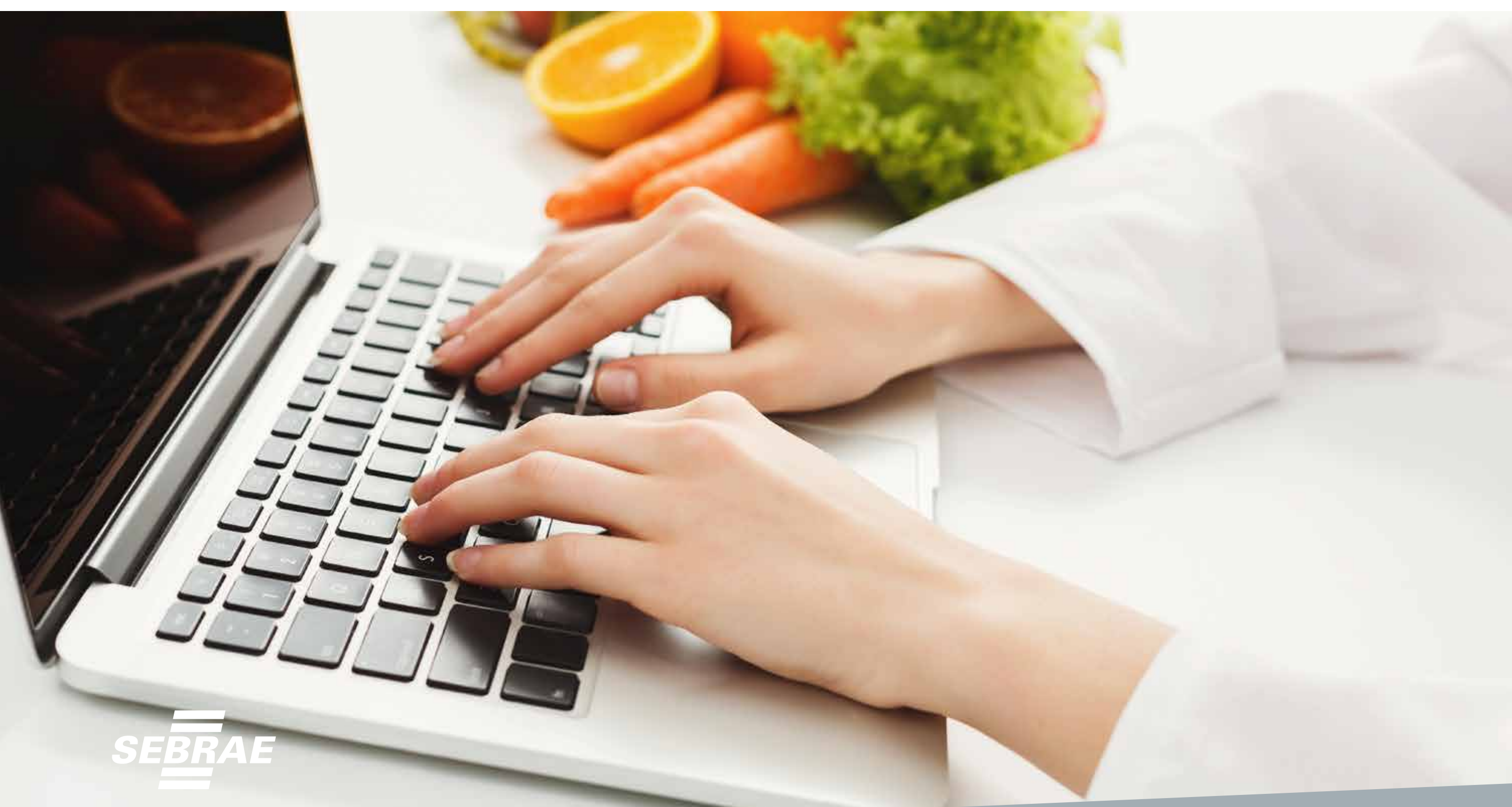
Microrganismos patógenos.

## SEU ESTABELECIMENTO DENTRO DA LEI

**A preparação e preservação dos alimentos varia de acordo com as características de cada item**, ou seja, a preparação e armazenamento de um sorvete não é a mesma de uma sopa. Até aí nada de novo, mas é importante levar isso sempre como um norteador para nunca misturar detalhes da linha de produção ou utensílios, o que pode ocasionar em contaminações cruzadas, por exemplo.

Esses cuidados são previstos em lei, visto que **em caso de desobediência ou desatenção poderão ser consideradas infrações à legislação sanitária federal** recebendo punições, alternativas ou cumulativamente, com as penalidades de multa; apreensão de produto; inutilização de produto; interdição de produto; suspensão de vendas e/ou fabricação de produto; cancelamento de registro de produto; interdição parcial ou total do estabelecimento; proibição de propaganda; cancelamento de autorização para funcionamento de empresa a até mesmo o cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento.

O primeiro passo é solicitar que um nutricionista confeccione - e a equipe de funcionários mantenha - um Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), de acordo com a Resolução 216 de 2004 e/ou a Resolução 275 de 2002 da ANVISA. **Essas Resoluções de Diretoria Colegiada (que você também verá em outros textos como a sigla RDC) são documentos que descrevem todos os cuidados que uma empresa precisa ter para garantir a segurança do alimento ou refeição produzida.**





## O nutricionista fez o manual. E agora?



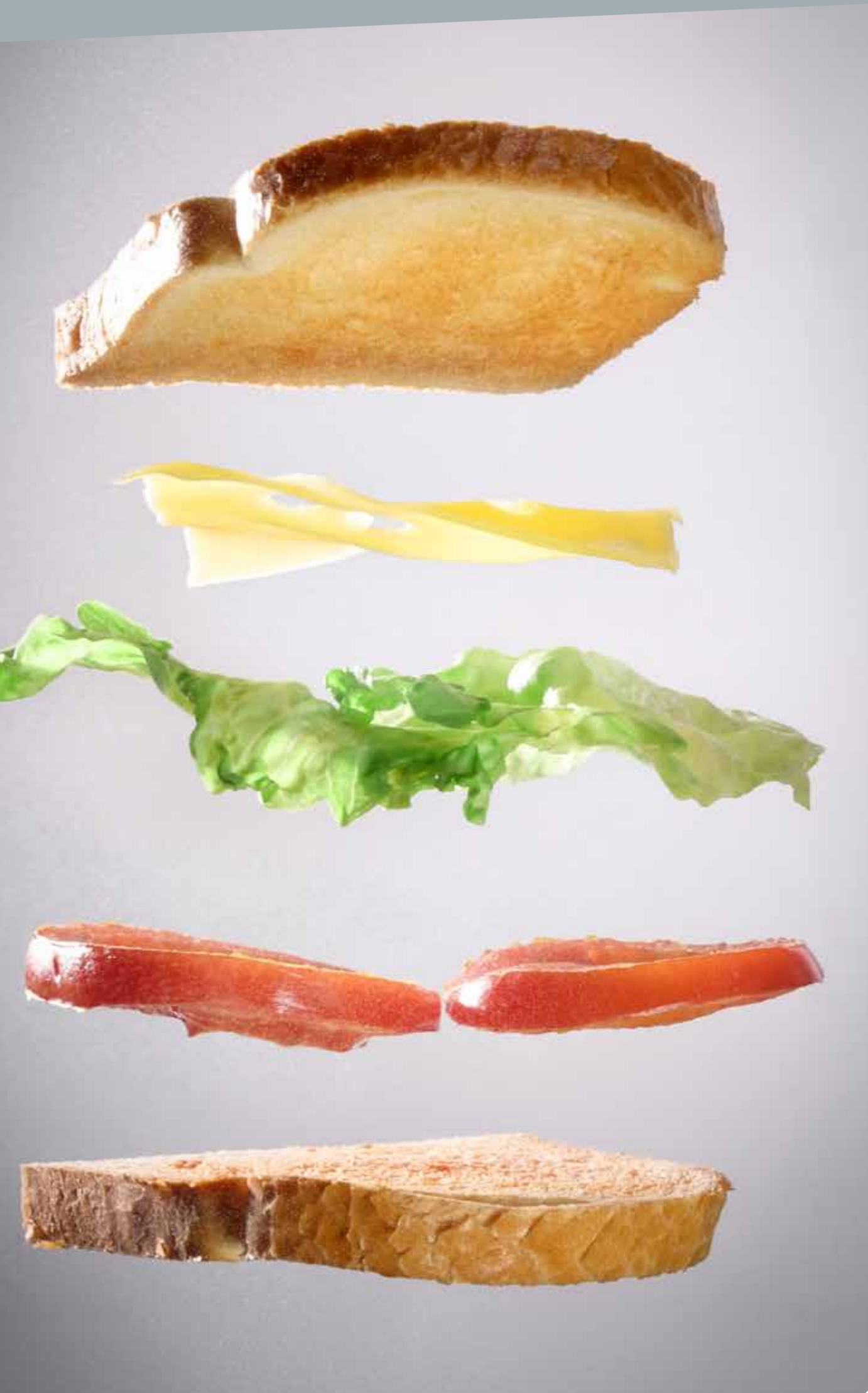
O responsável pela execução do manual de boas práticas deve ser alguém que faça parte do quadro de colaboradores, sendo um funcionário ou a pessoa responsável pelo estabelecimento. O nome da pessoa escolhida deve ser indicado no documento. **Essa pessoa deve ser devidamente capacitada e deverá, comprovadamente, ter feito cursos de capacitação com os temas:**

- ★ Contaminantes alimentares;
- ★ Doenças transmitidas por alimentos;
- ★ Manipulação higiênica dos alimentos;
- ★ Boas Práticas;
- ★ Higiene e saúde dos funcionários;
- ★ Qualidade da água e controle integrado de pragas;
- ★ Qualidade sanitária na manipulação de alimentos;
- ★ Procedimentos Operacionais Padronizados para higienização das instalações e do ambiente.



O manual de boas práticas deve ser mantido em local acessível aos colaboradores e às autoridades sanitárias e atualizado conforme mudanças e novas ações realizadas na prática do estabelecimento.

# A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE ACORDO COM O TEMPO, TÉCNICA E TEMPERATURA



**Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos e obedecer aos critérios de tempo e temperatura**, onde alimentos quentes devem ser mantidos por até 6 horas em temperatura mínima de 60° C e, quando abaixo de 60° C, o tempo de exposição é de apenas 1 hora. Alimentos frios devem ser mantidos até 10° C, por no máximo 4 horas, e entre 10° C e 12° C por no máximo 2 horas.

**O descongelamento de alimentos deve ser feito segundo recomendação do fabricante.** Nunca descongele alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento rápido pode ser feito em forno micro-ondas. O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a cinco graus Celsius. Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado.

**Para cozinhar os alimentos a temperatura deve atingir no mínimo 74° C no seu centro geométrico.** Você pode variar outros tempos de cozimento a outras temperaturas, desde que essas combinações sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.

**Óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180° C.** A reutilização do óleo só pode ser feita quando ele não apresentar nenhuma alteração na cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça.

Todos os vegetais que forem servidos crus devem ser lavados em água potável e corrente e em seguida colocados em imersão em alguma solução desinfetante para uso em alimentos, regularizadas na ANVISA.

**Durante todo processo de manipulação e contato com os alimentos, os funcionários devem ser cuidadosos e evitar ter qualquer atitude que signifique lançar saliva sobre os alimentos, como falar, cantar, tossir, espirrar, assobiar, mascar goma etc. Todos devem ter barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base e maquiagem leve.**

Também para segurança dos alimentos ninguém poderá usar colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças etc. Os objetos necessários para uso no trabalho tais como, caneta, lápis, papéis, termômetro, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme.

Você também deve evitar ao máximo que a segurança de todos que trabalham no estabelecimento seja comprometida. **É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), tais como blusas, capa com capuz, luvas e botas impermeáveis e antiderrapantes para trabalhos em câmaras frias, ou para trabalhos que frequentemente alternam ambientes quentes e frios, ou quando necessário.** O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em situações que envolvam calor. E luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes.

Caso os manipuladores estejam com alguma lesão ou doença que comprometa a qualidade sanitária dos alimentos, é imprescindível que sejam afastados até recuperação da sua saúde, evitando riscos de contaminação.



## COMO PROTEGER OS ALIMENTOS



Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra fluidos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo, e também, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

**Se seu estabelecimento faz entregas, o veículo utilizado na transportaçãodeve ter a cabine do condutor isolada em um compartimento de carga fechado.** Em hipótese alguma, ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias devem ser transportadas no mesmo veículo de alimentos preparados ou industrializados crus, semi-processados ou prontos para o consumo. É importante também que o veículo esteja em bom estado de conservação, livre de qualquer produto ou substância estranhas à atividade de transporte de alimentos. **A temperatura do compartimento de carga deve ser de acordo com o que os alimentos transportados precisam para manterem-se conservados.**

E por falar em **tempo x temperatura**, os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios apresentados na tabela a seguir. **Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser descartados.**

| ALIMENTOS      | Temperatura em °C<br>(no centro geométrico) | Tempo de exposição em horas |
|----------------|---|-----------------------------|
| <b>QUENTES</b> | Mínimo de 60                                | Máximo de 6                 |
|                | Abaixo de 60                                | Máximo de 1                 |
| <b>FRIOS</b>   | Até 5                                       | Máximo de 4                 |
|                | Entre 10 e 21                               | Máximo de 2                 |

\* Referência: RDC 216

## Recepção

**A recepção dos alimentos deve ser feita em área exclusiva para esse recebimento, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos impróprios.**

Confira as embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo. As embalagens desses materiais devem estar limpas e íntegras. Verifique também cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência.

Em seguida, você deve registrar em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir:



|                     |   |   |
|---------------------|---|---|
| <b>Congelados</b>   | <b>-12 °C (doze graus Celsius negativos)</b><br>ou temperatura menor,<br>ou conforme recomendação do fabricante |   |
| <b>Refrigerados</b> | Pescados  | <b>de 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius)</b><br>ou conforme recomendação do<br>estabelecimento produtor |
|                     | Carnes  | <b>de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius)</b><br>ou conforme recomendação<br>do frigorífico produtor   |
|                     | Demais produtos   | <b>de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius)</b><br>ou conforme recomendação do fabricante                |



## Armazenamento

**Quanto ao armazenamento, os alimentos não devem estar em contato direto com o piso.** As embalagens devem ser armazenadas sobre paletes, prateleiras ou estrados, em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho, material tóxico e longe dos materiais de limpeza.

Os produtos que precisam de congelamento ou refrigeração durante o armazenamento devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicados nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

| Produtos congelados                               |                          |
|---|--------------------------|
| Temperatura recomendada<br>(Graus Celsius)        | Prazo de validade (dias) |
| 0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)          | 10                       |
| - 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)       | 20                       |
| - 11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos) | 30                       |
| < -18 (menor que dezoito graus negativos)         | 90                       |

| <b>Produtos resfriados</b>  | <b>Temperatura recomendada (Graus Celsius)</b> | <b>Prazo de validade (dias)</b> |
|---|--|---------------------------------|
| Pescados e seus produtos manipulados crus   | Máximo 2                                       | 3                               |
| Pescados pós-cocção   | Máximo 2                                       | 1                               |
| Alimentos pós-cocção, exceto pescados   | Máximo 4                                       | 3                               |
| Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus                   | Máximo 4                                       | 3                               |
| Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída               | Máximo 4                                       | 2                               |
| Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos  | Máximo 4                                       | 3                               |
| Maionese e misturas de maionese com outros alimentos  | Máximo 4                                       | 2                               |
| Sobremesas e outras preparações com laticínios  | Máximo 4                                       | 3                               |
| Demais alimentos preparados   | Máximo 4                                       | 3                               |
| Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo       | Máximo 5                                       | 5                               |
| Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas | Máximo 5                                       | 3                               |
| Leite e derivados   | Máximo 7                                       | 5                               |
| Ovos  | Máximo 10                                      | 7                               |

# CONTROLE DA HIGIENE AMBIENTAL, DOS EQUIPAMENTOS E DOS UTENSÍLIOS



**Outros fatores essenciais que influenciam nas condições sanitárias do alimento são a higienização das instalações, que devem estar em bom estado de conservação.** Existem etapas que são obrigatórias no procedimento de higienização, como remoção de sujidades, lavagem com água e sabão ou detergente, enxágue e desinfecção física ou química.

A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. **Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidas nos POPs devidamente elaborados.**

Os manipuladores de alimentos devem fazer antissepsia freqüente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, tanto cozidos como frutas, legumes e verduras já higienizadas, deve ser realizada com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. As luvas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção da manipulação, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para evitar a contaminação cruzada.



Quando os utensílios sujos forem lavados, isso não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos. Se não houver áreas separadas para o pré-preparo (escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e ou adição de outros ingredientes) e para o preparo dos alimentos, todas as operações de pré-preparo devem ser realizadas inicialmente, seguidas da higienização dos equipamentos, utensílios, recipientes, bancadas, superfícies, pias, piso e qualquer local contaminado. **As operações do preparo final dos alimentos devem ser realizadas então num horário diferente num ambiente higienizado.**

Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos devem ser de fácil higienização e não devem transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores.

Fique de olho nas práticas proibidas de acordo com o Art. 63 da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013:



- **Varrer a seco e lavar panos de limpeza** na área de manipulação;
- **Fazer uso de panos não descartáveis** para secar utensílios e equipamentos;
- **Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios** para envasar produtos de limpeza;
- **Animais domésticos** no local de trabalho;
- **Escoar a água** residual da higienização ambiental para a **via pública.**

# O NUTRICIONISTA COMO AGENTE FUNDAMENTAL NA GESTÃO DA QUALIDADE

Segundo o Conselho Regional de Nutricionistas (CFN, 2015) **é responsabilidade do nutricionista o treinamento de toda equipe de produção, bem como planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição** a fim de garantir a segurança alimentar do cliente.

O profissional deverá elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida e respeitando os hábitos alimentares.

Também cabe ao nutricionista:



**Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos**, assim como sua compra, recebimento e armazenamento;



**Planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas**, bem como o dimensionamento da seleção de compra e manutenção dos mesmos;



**Executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias**, implantando, coordenando e supervisionando as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições, devendo também coordenar o desenvolvimento de receitas e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias.

## Como contratar um nutricionista

**Cabe aos Sindicatos de Nutricionistas, o estabelecimento de valores a serem cobrados e orientação sobre carga horária, contrato e condições de trabalho.** No site da Federação Nacional de Nutricionistas (FNN) há informações sobre tabela de honorários e recomendações de valores mínimos a serem cobrados pelo profissional.

# GLOSSÁRIO

Para você ter mais familiarização com a área nutricional e alimentar, **reunimos abaixo os 20 termos mais usados em documentos técnicos e negociações.** Esses mesmos termos e mais outros e os respectivos significados são encontrados distribuídos pelas resoluções e leis identificadas nas fontes deste e-book.

**1. Alimento “in natura”:** todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação.

**2. Alimentos preparados:** são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

**a)** Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;

**b)** Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;

**c)** Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

**3. Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento:** é o ato privativo do órgão de saúde competente dos Estados, Distrito Federal e dos Municípios, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos que exercem atividades pertinentes à área de alimentos.

**4. Antissepsia:** operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

**5. Coadjuvante de Tecnologia de Fabricação:** é toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos, ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou elaboração. Deverá ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços da substância ou seus derivados.

**6. Contaminação cruzada:**

transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos, entre outros.

**7. Desinfecção:** operação por método físico e ou químico, de redução parcial do número de microrganismos patogênicos ou não, situados fora do organismo humano e não necessariamente matando os esporos.

**8. Fracionamento:** operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

**9. Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

**10. Lote:** é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

**11. Matéria-prima alimentar:** toda substância em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

**12. Medida de controle:** procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**13. Monitoramento de qualidade do produto:** coleta, avaliação e análise laboratorial quando for o caso, de produtos com objetivo de verificar sua conformidade com o padrão sanitário requerido e ou com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) ou Regulamento Técnico do produto (RT).

**14. Perigo:** agente biológico, químico ou físico, presente no alimento, ou condição apresentada pelo alimento que pode causar efeitos adversos à saúde.

**15. Produto Alimentício:** todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento “in natura”, adicionado, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.

**16. Resíduos:** materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

**17. Registro:** é o ato legal que, cumpridos os procedimentos descritos nesta Resolução, reconhece a adequação de um produto à legislação vigente, formalizado por meio de publicação no Diário Oficial da União.

**18. Responsável Técnico (RT):** profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos perante os órgãos de vigilância sanitária.

**19. Saneantes:** substâncias ou formulações destinadas à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização e odorização de ambientes domiciliares, coletivos e/ou públicos, para aplicação por qualquer pessoa para fins domésticos ou entidades especializadas para fins profissionais.

**20. Surto:** Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos e ou água da mesma origem.



Comece hoje a colocar em prática tudo o que aprendeu e lembre-se sempre de contar com o Sebrae quando precisar.



Quer saber mais?  
Acesse o site do Sebrae e conheça outros conteúdos.

[www.ba.sebrae.com.br](http://www.ba.sebrae.com.br) **0800 570 0800**



SebraeBahia