

LEGISLAÇÃO PERTINENTE A ALIMENTOS PERECÍVEIS: UM ESTUDO DE CASO PARA ANÁLISE DO CONHECIMENTO DOS GESTORES E DOS CONFERENTES DE MERCADORIAS DE SUPERMERCADOS NA REGIÃO DO MÉDIO PIRACICABA EM MINAS GERAIS



JUSSARA FERNANDES LEITE (FUPAC)
LEITE.JUSSARA@YAHOO.COM.BR

ALCEBIADES AUGUSTO NUNES (FUPAC)
alcebiadesnunes@hotmail.com

LUCIANO JOSE VIEIRA FRANCO (FUPAC)
lucianov_franco@hotmail.com

Wanderson da Silva Chaves (FUPAC)
wandersondasilvachaves@yahoo.com.br

JOSE PAULO LARA (FUPAC)
alcebiadesnunes@hotmail.com

A logística é apresentada como vantagem competitiva no cenário atual, em especial o subsistema de descarga, quando se refere a produtos perecíveis. É necessário aprimorar este processo para garantir diferencial competitivo em relação aos concorrentes, agregar valor ao produto, satisfazer os clientes institucionais. E também é necessário que atenda a legislação brasileira em relação ao transporte, descarga e armazenamento de alimentos perecíveis. Assim a descarga de alimentos perecíveis apresenta-se como um processo complexo e os obstáculos aumentam nesta fase devido às dificuldades em assegurar a qualidade do produto. Neste sentido, este trabalho apresenta-se um estudo de caso realizado em três supermercados da Região do Médio Piracicaba. Esta pesquisa foi realizada por meio de questionários aplicados aos gestores e aos conferentes de mercadorias dos supermercados, com o objetivo de verificar se o transporte, a descarga e o armazenamento de alimentos perecíveis em supermercados da região do Médio Piracicaba atende a legislação em vigor. A pesquisa conclui-se que nem todos gestores e conferentes de mercadorias dos supermercados têm conhecimento sobre a legislação brasileira que institui normas para transporte, descarga e armazenamento de alimentos perecíveis. E, que na maioria das vezes são conferidas apenas a validade e quantidade de mercadorias. Isso prova que outros quesitos requeridos na legislação não são inspecionados.



Palavras-chaves: Logística, Produtos perecíveis, Legislação, Supermercado.

1. Introdução

A partir do processo de desenvolvimento socioeconômico, com uma ascensão na escala do consumo do país, principalmente pela classe C, produtos antes adquiridos pela classe A e B, passam a ser comprados pelo segmento dessa classe, considerada anteriormente, de baixa renda. Devido a esse processo, houve um aumento da compra de alimentos refrigerados e congelados, que passam a ser preferência do consumidor da classe C, que, segundo o centro de Políticas Sociais da Fundação Getúlio Vargas (FGV) a partir dos microdados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios/ Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – PNAD/IBGE (BRASIL, 2010) representa 50,5 % da população total brasileira.

Aliado a esse processo, há também uma mudança no comportamento do brasileiro. O Bônus Demográfico vivido na atualidade, onde existe uma parcela significativa de trabalhadores no seu auge produtivo com idade entre 20 anos a 55 anos somado ao aumento da presença da mulher no mercado de trabalho e o número de pessoas que moram sozinhas fizeram com que o segmento alimentício de produtos perecíveis no varejo passasse por aumento substancial.

Essas situações trouxeram como consequência um maior volume de pedidos e por conseguinte aumento nos transportes de alimentos perecíveis, que envolvem o processo de descarga de alimentos perecíveis, que podem afetar a qualidade hígio-sanitária do produto final.

O comércio varejista é o último elo da cadeia de suprimentos de alimentos entre o produtor e o consumidor final e representa um ponto em que o controle deve ser aplicado adequadamente, considerando o manuseio e armazenamento do produto.

Portanto, o varejista tem a especial responsabilidade de garantir que no ponto de venda não haja riscos de perda de qualidade e de comprometimento da segurança dos alimentos.

Assim, este artigo tem por objetivo analisar o processo de descarga de alimentos perecíveis em supermercados na percepção de gestores e conferentes de mercadorias, tendo em vista a legislação em vigor no Brasil.

2. Evolução e conceito de logística

Na sua origem, o conceito de logística estava ligado às operações militares. Os generais ao decidir avançar suas tropas obedecendo a uma determinada estratégia militar precisavam ter

sob suas ordens uma equipe que fornecesse no momento certo: munição, alimentos, equipamentos e socorro médico para o campo de batalha. Esses serviços de apoio eram realizados pelos grupos logísticos que por trabalharem quase sempre em silêncio, não tinham o prestígio das batalhas ganhas (NOVAES, 2001).

Devido ao distanciamento espacial entre a indústria e o mercado consumidor, e também da fábrica para os seus fornecedores, o sistema logístico passa a ser visto como agregador de valor de lugar (BALLOU, 2003). Nesse sentido, esse autor demonstra em seus estudos e amplia este conceito, ao afirmar que o objetivo da logística é “colocar o produto certo, na hora certa, no local certo ao menor custo possível”.

Com a evolução das empresas em um ambiente competitivo e turbulento, o conceito de logística também altera-se e ganha uma nova concepção. Conhecido como Supply Chain Management – SCM, logística integrada ou gerenciamento da cadeia de suprimento, faz uma abordagem mais estratégica da logística.

Já, Razzolini Filho (2009) define o SCM e traz um conceito aliado à cadeia de valor e agregação de valor em todas as etapas da cadeia de suprimentos, [...] a administração sinérgica dos canais de suprimentos de todos os participantes da cadeia de valor, por meio da integração de seus processos de negócios, visando sempre agregar valor ao produto final, em cada elo da cadeia, gerando vantagens competitivas sustentáveis ao longo do tempo.

3. A logística de alimentos perecíveis

A questão de perecibilidade dos alimentos e a necessidade de manter as suas características é que torna a logística de alimentos perecíveis tão importantes. Razzolini Filho (2009) indica que um processo logístico adequado deve incluir uma análise dos fatores críticos que entram na cadeia de distribuição desses produtos perecíveis para que garanta uma conservação adequada. Isto porque suas características sensoriais, organolépticas poderão sofrer alterações e o produto ser deteriorado.

No Brasil, o fato se agrava, pois o transporte dos alimentos perecíveis tem maioria absoluta feita a partir do rodoviário de cargas. Sendo que a conservação e manutenção das rodovias e estradas apresentam um dos maiores gargalos deste modal de transporte, aumentando assim o tempo de transporte.

A Agência Nacional de Transportes Terrestres – ANTT – (BRASIL, 2011) constatou que das 1.452.853 carretas no Brasil, somente 1,62% possuem câmara frigorífica. Segundo essa instituição, a logística do setor de perecíveis do país tem vários problemas devido à falta de investimentos que melhorem o gerenciamento na cadeia de suprimentos.

Existem legislações e órgãos governamentais, no Brasil, que instruem sobre o transporte de alimentos perecíveis. A Norma Brasileira (NBR) 14701, de junho de 2002, (ABNT, 2002), que regulamenta o transporte de alimentos perecíveis refrigerados, apresenta procedimentos e critérios de temperatura que visa manter os alimentos em perfeitas condições ao longo de toda a cadeia de abastecimento.

Um órgão que institui requisitos para o transporte de produtos perecíveis é o Centro de Vigilância Sanitária (CVS).

Segundo o artigo 2º da CVS-15, de 7.11.91 (SÃO PAULO, 1991), os critérios de higiene no transporte de alimentos devem obedecer aos seguintes requisitos: o veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene; os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes, aprovados pela autoridade sanitária competente; a limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos.

Dessa forma, um processo logístico de distribuição de alimentos perecíveis eficiente deve ter etapas como o acondicionamento, armazenagem e transporte, avaliados. Rezende (2012) afirma que, o acondicionamento é um item importante para a preservação dos produtos perecíveis em toda logística de distribuição.

4. A descarga de alimentos perecíveis

Parte substancial da área de armazenagem deve se referir às áreas de recebimento, expedição e área de docas, para atender à demanda do que é comprado, evitando causar atraso em toda a operação podendo, ou até mesmo o impedimento da recepção e expedição de mercadorias (NAPOLITANO, 2003).

Loureiro (2012) ressalta que a descarga mais demorada pode ocorrer deterioração dos produtos perecíveis que ficam sem refrigeração por muito tempo, e que após o recebimento,

estes produtos devem ser removidos para armazenamento no prazo máximo de 30 (trinta minutos).

A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 é a lei brasileira que regulamenta sobre a estrutura/ edificação, recebimento e armazenamento de produtos perecíveis.

5. Metodologia

Esta pesquisa caracterizou-se como exploratória, tendo sido empregado o método de estudo de caso. Foi realizada em 03 supermercados das cidades de Barão de Cocais, Caeté e João Monlevade, no período de agosto a novembro de 2013.

O critério de seleção dos supermercados foi a acessibilidade que, segundo Vergara (2000), diferencia-se de qualquer procedimento estatístico por selecionar elementos com base na facilidade de acesso. Os três supermercados que foram pesquisados são denominados, neste trabalho, como A, B e C.

O supermercado A localizado na cidade de Barão de Cocais possui 90 funcionários tem uma área de vendas de 1.000 m² e possui 12 caixas, denominados como checko Outs.

O supermercado B encontra-se localizado na cidade de Caeté. Esse supermercado possui 106 funcionários que trabalham em uma área de vendas de 1.050 m² e possui 10 caixas.

Por fim, o supermercado C encontra-se localizado na cidade de João Monlevade. Trabalham nesse supermercado 390 funcionários em uma área de 1.700 m² de vendas e possui 17 caixas.

A técnica de coleta de dados utilizada foi o questionário. Um questionário com 10 perguntas subjetivas e objetivas foi aplicado aos gestores dos supermercados. Um segundo questionário com 06 perguntas objetivas foi aplicado aos conferentes dos mesmos supermercados, que totalizam três.

A análise dos dados foi realizada a partir do método qualitativo e quantitativo.

6. Resultados e discussões

Nesta sessão, são apresentados e discutidos os dados da pesquisa.

6.1 Resultados da pesquisa com os gestores dos supermercados

Como mencionado anteriormente, foi utilizado um questionário constituído de dez perguntas aplicadas aos gestores dos supermercados pesquisados.

As perguntas do questionário e as respostas dadas pelos gestores são apresentadas no quadro 1.

Quadro 1 – Características das respostas dadas pelos gestores às perguntas do questionário

Perguntas	Supermercados		
	A	B	C
1 O senhor tem conhecimento sobre a legislação brasileira que institui normas para o transporte, a descarga e o armazenamento de alimentos perecíveis?	Sim	Sim	Não
2. Como o Sr.(a) avaliaria os veículos de transportes usados pelos fornecedores de alimentos perecíveis ou da transportadora contratada ?	Parcialmente Satisfeito	Parcialmente Satisfeito	Satisfeito
3. Qual o ponto prioritário, na sua avaliação, que as empresas fornecedoras de alimentos perecíveis ou a transportadora poderia melhorar no sistema de logística?	Não deixar faltar mercadoria no ato da entrega	Não deixar faltar mercadoria no ato da entrega	Pontualidade no atendimento e na honestidade
4. Como o Sr. avaliaria a quantidade descarregada de alimentos perecíveis efetuada dentro do seu estabelecimento?	Atende parcialmente a demanda	Atende a demanda	Atende parcialmente a demanda
5. Quanto ao tempo de descarga dos alimentos perecíveis, o Sr. avaliaria como?	Parcialmente satisfeito	Satisfeito	Parcialmente satisfeito
6. Quais critérios são avaliados em seu estabelecimento no momento do recebimento:			
a) Observação da data de validade e fabricação	Avaliado	Avaliado	Avaliado
b) Avaliação sensorial dos alimentos, características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia	-	Avaliado	Avaliado
c) Observação das condições das embalagens	Avaliado	Avaliado	Avaliado
d) Observação das condições do entregador	-	Avaliado	Avaliado
e) Conferência da rotulagem	Avaliado	Avaliado	Avaliado
f) Observação do certificado de vistoria do Veículo de transporte	-	Avaliado	-
g) Medição da temperatura	-	Avaliado	-
7. O Sr. tem conhecimento sobre os critérios de temperatura que são instituídos por norma para temperatura de alimentos perecíveis no ato do recebimento?	Absteve-se da resposta	Sim	Não
8. Informe seu grau de satisfação com relação à temperatura dos alimentos perecíveis no momento da descarga?	Parcialmente Satisfeito	Parcialmente Satisfeito	Parcialmente Satisfeito
9. Em casos de temperatura fora dos padrões do fabricante e da legislação a que situação o Sr. atribuiria este fato?	Temperatura inadequada de veículo	Temperatura inadequada de veículo	Demora no processo de descarga
10. Nos casos de temperatura fora dos padrões dos fabricantes e da legislação qual providência é tomada em seu estabelecimento?	Nenhuma	Devolução dependendo da gravidade (temperatura alta)	Devolução dependendo da gravidade (temperatura alta)

Fonte: Dados da pesquisa (2013)

Conforme apresentado no quadro 1, a pesquisa identificou-se que o gestor do supermercado C não tinha conhecimento da legislação em vigor. Já, os gestores dos supermercados A e B informaram que possuem conhecimento da lei.

A importância da necessidade do conhecimento por parte dos gestores no que se refere às leis em vigor no Brasil é de caráter fundamental, pois os mesmos são responsáveis pela sua aplicação e direcionamento nos seus respectivos estabelecimentos.

Na segunda pergunta, conforme respostas dos gestores dos supermercados A e B, os mesmos informaram que estão parcialmente satisfeitos com as condições e as características dos veículos de transporte, no entanto, o gestor do supermercado C respondeu que se encontra satisfeito. Para Rezende (2012), é imprescindível que os gestores dos supermercados estejam satisfeitos com o sistema de transporte dos produtos ofertados por seus fornecedores.

A pesquisa identificou por meio da pergunta três, que as melhorias que devem ser implementadas no sistema logístico das empresas fornecedoras de alimentos perecíveis são não deixar faltar mercadoria no ato da entrega, o que gera falta de grande número de produtos, fato esse ressaltado pelos gestores dos supermercados A e B, e focar na pontualidade, atendimento e na honestidade, relatado pelo gestor do supermercado C.

Novaes (2001) aborda que os agentes devem buscar a sinergia, resultados de equalização dos custos, de desperdícios e de agregação de valores para o consumidor final. Concluindo os questionamentos anteriores, percebe-se a falta de sinergia entre os parceiros, pois deixam faltar produtos.

Em relação à pergunta 5, o gestor do supermercado B respondeu que no momento está satisfeito com o tempo da descarga do alimento, pois o tempo utilizado está dentro do período programado. Os gestores dos supermercados A e C estão parcialmente satisfeitos, devido algumas vezes as descargas demorarem mais que o tempo esperado. Loureiro (2009) aponta que após o recebimento, os produtos perecíveis devem ser removidos para armazenamento no prazo máximo de 30 (trinta minutos).

Segundo respostas dos gestores a pergunta seis, que apresenta os critérios instituídos na CVS 6, (SÃO PAULO, 2008), como práticas necessárias no processo de recebimento/descarga de alimentos perecíveis, a pesquisa identificou que todos os gestores marcaram que a observação da data de validade e de fabricação é vista no momento do recebimento. A avaliação sensorial dos alimentos, características organolépticas, tais como: a cor, o gosto, o odor, o aroma, a

aparência, a textura, o sabor e a cinestesia são observadas e avaliadas de forma contínua, segundo os gestores do supermercado B e C, o que não acontece no supermercado A. O critério de observação e de avaliação das condições das embalagens é realizado no momento da fase de recebimento nos três estabelecimentos. Com relação à observação das condições de apresentação do entregador (endomarketing), os supermercados C e B avaliam esse critério. O gestor do supermercado A marcou que não é feita a avaliação do mesmo. Quanto ao processo de rotulagem no recebimento dos produtos, os três gestores responderam que fazem a conferência. Com relação às perguntas sobre o critério de observação do certificado de vistoria do veículo de transporte e medição da temperatura no recebimento de mercadoria, somente o gestor do supermercado B apontou que é avaliado no ato do recebimento.

A necessidade de conhecimento sobre os critérios de temperatura que são abordados na CVS 6, (SÃO PAULO, 2008) são importantes para que os gestores possam implementá-los, e consequentemente atender a demanda da legislação, como também garantir que o consumidor receba um produto com menor propensão à contaminação. Esse assunto foi ressaltado na pergunta 7, onde o gestor do supermercado A absteve-se da resposta, o gestor do supermercado B respondeu que sim e o do supermercado C respondeu que não.

A temperatura que se encontra os alimentos perecíveis no momento da descarga foi pesquisado na pergunta 8. Os três gestores responderam que se encontram parcialmente satisfeitos. Segundo os mesmos, a temperatura encontra-se acima dos padrões exigidos pelos fabricantes e pelas leis em vigor.

Na análise das respostas das perguntas 7 e 8, identificou-se uma divergência nas respostas dadas pelos gestores A e C, pois apresentou-se um inconsistência quanto ao conhecimento ou não da influência da temperatura nos produtos pelos respondentes.

O motivo de produtos com temperatura fora dos padrões do fabricante e da legislação foi pesquisado por meio da pergunta 9. Os gestores dos supermercados A e B responderam que se deve pela inadequação da temperatura de exposição nos produtos do veículo. O gestor do supermercado C justificou que o fato ocorre pela demora do processo de descarga.

Reportando a CVS 6, (SÃO PAULO, 2008), no item que aborda as condições de temperatura do transporte, constata-se a necessidade de utilizar veículos apropriados. Alimentos refrigerados, a temperatura tem que está ao entre 4°C até 7° C; no caso de resfriamentos, ao redor de 6°C, não ultrapassando 10°C; nos alimentos congelados até -12 °C; e nos aquecidos com até 60 °C.

Com relação à demora no processo de descarga, apontada pelo gestor do supermercado C, o fator que pode ocasionar a temperatura fora dos padrões é a inadequação da estrutura de descarga e técnicas de manuseio, observada pelo autor da pesquisa o que gera filas e demoras. Os alimentos perecíveis necessitam de prioridade para manter a sua temperatura e o veículo transportador precisa manter-se em funcionamento durante o processo.

Conforme resposta dos gestores a pergunta 10, a pesquisa identificou que o gestor do supermercado A no momento não toma nenhuma providência nos casos de temperatura fora dos padrões. Já o gestor do supermercado B e C disseram que é feita a devolução dependendo do grau de distorção da temperatura conforme prevista em lei.

Na análise desta resposta, pode-se concluir que mesmo com as temperaturas fora dos padrões do fabricante e/ou da legislação somente nos casos de temperatura alto grau de distorção os produtos são devolvidos, resposta que atende a 2/3 dos entrevistados. No que se refere a indagação sobre as condições de atendimento a legislação em vigor, a temperatura é um critério que influencia diretamente na tomada de decisão sobre a devolução ou não das mercadorias.

6.2 Resultados da pesquisa com os conferentes dos supermercados

A pesquisa buscou identificar o conhecimento dos conferentes dos supermercados no processo de descarga e armazenagem de produtos perecíveis.

O Quadro 2 apresenta as perguntas e as respostas dadas pelos conferentes às seis perguntas do questionário.

Quadro 2 – Características das respostas dadas pelos conferentes as perguntas do questionário

Pergunta	Supermercados		
	A	B	C
1. As instalações físicas dos supermercados facilitam o processo de descarga dos alimentos?	Não	Não	Sim
2. Quais critérios são avaliados nos produtos no seu recebimento:			
a) Observação da data de validade e fabricação	Avaliado	Avaliado	Avaliado
b) Avaliação sensorial dos alimentos, características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia	-	-	Avaliado
c) Observação das condições das embalagens	-	-	-
d) Observação das condições do entregador	-	-	-
e) Conferência da rotulagem	-	-	-
f) Observação do certificado de vistoria do veículo de transporte	-	-	-
g) Medição da temperatura	-	Avaliado	Avaliado

Pergunta	Supermercados		
	A	B	C
3. Em relação à temperatura dos alimentos perecíveis, o Sr. tem conhecimento sobre o grau de temperatura que os mesmos devem estar?	Sim – de acordo com os critérios do fabricante	Sim – de acordo com os critérios do fabricante	Sim – de acordo com os critérios do fabricante e legislação
4. Onde ficam armazenados os alimentos perecíveis?	Na câmara congelada e na resfriada	Na câmara congelada e na resfriada	Na câmara congelada e na resfriada
5. A área de armazenamento de alimentos perecíveis é adequada ao volume comprado para atender a demanda?	Não atende à demanda	Não atende à demanda	Atende à demanda
6. Todos os produtos perecíveis são armazenados em refrigeradores?	Sim	Sim	Sim

Fonte: Dados da pesquisa (2013)

Na primeira pergunta, os conferentes dos supermercados A e B responderam que as instalações físicas não facilitam o processo de descarga nos supermercados em que trabalham. O conferente do supermercado C já apontou que sim, as instalações ajudam no processo de descarga de alimentos. A RDC nº 216, (BRASIL, 2004) aponta que a área de recepção/descarga deve ser adequada e institui vários critérios para que esta área ajude a garantir a integridade dos alimentos.

A pesquisa identificou, por meio pergunta dois, que todos os conferentes observam a data de validade e de fabricação do produto no recebimento. A avaliação sensorial dos alimentos, características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia, a observação das condições das embalagens, a conferência da rotulagem foi citada somente pelo

conferente do supermercado C. Já o critério de medição da temperatura foi apontado pelos conferentes dos supermercados B e C como critério de avaliação no momento do recebimento. O conferente do supermercado A não citou como critério a medição da temperatura no ato do recebimento dos produtos. A partir das respostas dos conferentes dos supermercados pesquisados somente a observação da data de validade e de fabricação é avaliada pelos três estabelecimentos. E a medição de temperatura é avaliada também por dois conferentes dos supermercados B e C.

Ao analisar as resposta frente a que nos institui a CVS 6, (SÃO PAULO, 2008), com relação aos critérios que devem ser analisados no ato do recebimento e outras orientações, percebe-se que não há um controle eficaz do processo de descarga.

Conforme respostas dos conferentes à pergunta 3, foi identificado que os conferentes dos três supermercados afirmaram que têm conhecimento sobre o grau de temperatura que os alimentos devem ter. Os conferentes dos supermercados A e B abordam que avaliam a temperatura de acordo com os critérios dos fabricantes. O conferente do supermercado C respondeu que segue de acordo com os critérios dos fabricantes e de acordo com a legislação.

Em relação ao local onde os alimentos devem permanecer armazenados, pergunta 4, os três conferentes responderam que os alimentos ficam armazenados na câmara congelada e na câmara resfriada. A partir dessa pergunta observa-se que a legislação é seguida e esta orienta que se devem armazenar os produtos perecíveis em equipamentos adequados.

Na pergunta 5, os conferentes dos supermercados A e B dizem que a área para armazenamento não atende a demanda. Já o conferente do supermercado C diz que a área atende à demanda. Com relação às respostas apresentadas pelos conferentes A e B, Napolitano (2003) aponta que parte substancial da área de armazenagem deve se referir às áreas de recebimento, expedição e área de docas. Sendo que como estas áreas apontadas por 2/3 desses conferentes não atende à demanda do que é comprado, o que pode refletir em toda a operação podendo causar atraso, ou até mesmo o impedimento da recepção e expedição de mercadorias.

Por último, na pergunta 6, os três conferentes responderam que os produtos são armazenados em refrigeradores. De acordo com a CVS 6, (SÃO PAULO, 2008), os perecíveis devem ser armazenados sob-refrigeração em temperatura de 0°C a 10°C, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso.

7. Conclusão

Este trabalho foi desenvolvido com o propósito de verificar na visão dos gestores e dos conferentes de mercadorias se a descarga de produtos perecíveis em supermercados da região do Médio Piracicaba atende a legislação em vigor.

Observou-se que a preocupação maior dos gestores é em receber todas as mercadorias solicitadas em quantidade, especificação e dentro do prazo de contrato de entrega. A verificação no recebimento é na maioria das vezes conferido apenas a validade e quantidade de mercadorias. Isso prova que outros quesitos requeridos na legislação não são inspecionados.

A pesquisa identificou que nem todos os gestores e conferentes de mercadorias dos supermercados têm conhecimento sobre a legislação brasileira, que institui normas para o transporte, a descarga e o armazenamento de alimentos perecíveis. Esse fato dificulta qualquer inspeção se não possui as informações necessárias para realização de comparações.

Por fim, a pesquisa mostra uma falta de sinergia entre gestores e conferente no que tange a itens de conferência no recebimento da mercadoria desta natureza. Nesta situação indica-se a padronização do processo de conferência a fim de se unificar os procedimentos e redução de custos além de um alinhamento do discurso de ambos os agentes pesquisados.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR- 14701**, de junho de 2002. Regulamenta o transporte de alimentos perecíveis refrigerados. Rio de Janeiro, 2002.

BALLOU, R. **Logística Empresarial**: transporte, administração de materiais e distribuição física. São Paulo: Atlas, 2003.

BRASIL. **Agência Nacional de Transportes Terrestres**- 2011. Disponível em <http://www.antt.gov.br>. Acesso em 22 de abr. 2012.

_____. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística** – 2010. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/painel.php?codmun>. Acesso em: 20 de jun. 2012.

_____. **Resolução RDC nº 216**, 15 de setembro de 2004. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2004/rdc/216_04rdc.htm. Acesso em 22 de abr. 2012.

LOUREIRO, Mário Antônio Fonseca. **Código de Boas Práticas de Segurança Alimentar (HACCP) na Restauração Temporária**. Disponível em: www.adapcde.org/restauracao/haccp/mario_Loureiro.pdf. Acesso em 10 de out. 2012.

NAPOLITANO, M. **The time, Space & Cost Guide to Better Warehouse Design.** Distribuiton Group. Segunda Edição. 2003.

NOVAES, Antônio Galvão. **Logística e Gerenciamento da Cadeia de Distribuição:** Estratégia, Operação e Avaliação. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

RAZZOLINI, Edelvino Filho. **Administração de Materiais e Patrimônio.** Curitiba. PR: IESDE, 2009.

REZENDE, Antônio Carlos da Silva. **Logística de Distribuição de Alimentos Perecíveis.** Disponível em: <http://www.imam.com.br/revistaintralogistica/logistica-de-distribuicao-de-alimentos-perciveis>. Acesso em: 25 de set. 2012.

SÃO PAULO. **CVS 6.** Portaria CVS nº18 de 09 de setembro de 2008. Disponível em: <http://www.cvs.saude.sp.gov.br/pdf/08pcvs18.pdf>. Acesso em: 29 de abr. 2012.

_____. **CVS-15.** Portaria CVC de 7.11.91. Disponível em: www.mds.gov.br/.../segurancaalimentar/.../Portaria%20CVS-15-... Acesso em: 10 de out. 2012.

VERGARA Sylvia Constant. **Projeto e Relatório de Pesquisa em Administração.** 3ª. Edição. São Paulo: Atlas, 2000.