

# **MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL DE ALIMENTOS: ADEQUAÇÃO SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS EM UM MUNICÍPIO DO RECÔNCAVO DA BAHIA.**

**Vanessa Souza Nogueira<sup>1</sup>**

**Adriana Santos Nascimento<sup>2</sup>**

**Carolina Gusmão Magalhães<sup>3</sup>**

**Rose Anne Vilas Bôas<sup>4</sup>**

**Resumo:** A desburocratização do registro de empresas tem favorecido a regulação de estabelecimentos de pequeno porte dos diferentes ramos do comércio. A LC nº 128/2008, cria a figura do Microempreendedor Individual (MEI), que é o indivíduo que trabalha por conta própria. A idealização do MEI possibilitou que novos negócios que antes não tinham seu registro por conta da burocracia em torno da abertura de empresas pudessem se legalizar. O presente trabalho tem o objetivo de identificar o percentual de Microempreendedores Individuais do ramo de alimentos do município que possuem regulação sanitária e discutir a importância da mesma. A partir do levantamento de dados nas pastas de MEI do ramo de alimentos cadastrados na vigilância sanitária, constatou-se que apenas 13,33% dos MEI possuem adequação sanitária estando. Conclui-se que por conta da equipe reduzida e haver um número grande de estabelecimentos a serem inspecionados pela vigilância sanitária do município, não há a cobertura de todos os estabelecimentos fazendo com que tenham locais que ainda não possuem regulação sanitária. <sup>1</sup>

**Palavras chave:** Microempreendedor Individual (MEI), regulação sanitária,

---

<sup>1</sup>Bacharela em Saúde. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB. Email: [vanessa\\_sn2008@hotmail.com](mailto:vanessa_sn2008@hotmail.com).

<sup>2</sup>Bacharela em Saúde. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB. Email: [adrianasnsaj@gmail.com](mailto:adrianasnsaj@gmail.com).

<sup>3</sup>Ms. Prof. adjunta da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB. Email: [carol.magalhaes@ufrb.edu.br](mailto:carol.magalhaes@ufrb.edu.br).

<sup>4</sup>Nutricionista. Inspetora da Vigilância Sanitária de Santo Antônio de Jesus-BA. Email: [r.annealmeida@gmail.com](mailto:r.annealmeida@gmail.com)

inconformidade.

**Abstract:** The lack of bureaucracy in the registration of companies has favored the regulation of small establishments of the different branches of commerce. LC No. 128/2008 creates the Individual Microentrepreneur (MEI), who is the individual who works independently. The idealization of the MEI made it possible for new businesses that had not previously been registered by the bureaucracy around the opening of companies to become legalized. This paper aims to identify the percentage of Individual Microentrepreneurs in the food sector of the municipality that have sanitary regulation and discuss the importance of it. From the data collection in the MEI folders of the branch of foods registered in sanitary surveillance, it was verified that only 13.33% of MEI have health suitability. It is concluded that because of the reduced staff and a large number of establishments to be inspected by the sanitary surveillance of the municipality, there is no coverage of all establishments causing them to have locations that do not yet have sanitary regulation.

**Key words:** Individual Microentrepreneur (MEI), health regulation, inconformity.

### **Introdução**

A regularização de uma empresa envolve vários trâmites para que esta possa atuar no mercado. Por conta dos processos envolvidos na abertura de novas empresas devido às questões burocráticas, aqueles que possuem um pequeno empreendimento acabam desistindo de formalizar seu negócio por conta desses entraves, e continua na informalidade. Devido à burocratização para a formalização de novas empresas, emergiu a necessidade de possibilitar que o empreendedor que procura formalizar suas atividades tenha maior flexibilidade no momento de registrar sua empresa (SCHWINGEL; RIZZA, 2013).

A desburocratização do registro de empresas tem favorecido a regulação de estabelecimentos de pequeno porte dos diferentes ramos do comércio (SCHWINGEL; RIZZA, 2013). A partir da necessidade de possibilitar que esses empreendedores legalizem suas atividades foi criada a Lei Complementar (LC) nº 128/2008 favorecendo a simplificação, desburocratização e redução de exigências no ato do registro de seu empreendimento (BRASIL, 2008).

A LC nº 128/2008, cria a figura do Microempreendedor Individual (MEI), que é

o indivíduo que trabalha por conta própria. A idealização do MEI possibilitou que novos negócios que antes não tinham seu registro por conta da burocracia em torno da abertura de empresas pudessem se legalizar. Com essa facilidade e o tratamento diferenciado, possibilitou que negócios que possuem faturamento menor quando comparados a uma Microempresa se formalizassem (SCHWINGEL; RIZZA, 2013).

A lei supracitada é tida como uma política pública, tendo em vista a inclusão social, já que a informalidade dos empreendimentos dificultava o acesso dos pequenos empreendedores a obterem benefícios.

As ações ao fomento de políticas que favorecem os empreendimentos de pequeno porte no Brasil são recentes (CAMPANHA, et. al., 2017). Dentre elas destaca-se a lei do Microempreendedor Individual que tem beneficiado os pequenos empresários a saírem da informalidade.

Além da desburocratização, a LC nº 128/2008, promoveu a inclusão empresarial assim como também condicionou benefícios aos empresários desse segmento, como o direito a cobertura previdenciária, isenção de taxas para abertura da empresa, a oportunidade de sair da informalidade legalizando seu negócio, e a possibilidade de poder contratar um funcionário.

Devido à criação do MEI, o número de empresas regularizadas aumentou consideravelmente (SEBRAE, 2017), o que ampliou a oferta de serviços. Aliado a esse crescimento, e às demandas atuais da sociedade, que tem optado cada vez mais por realizar suas refeições fora de casa, a área de estabelecimentos produtores de alimentação tem seguido esse avanço em ritmo crescente.

Os estabelecimentos que fabricam alimentos estão sujeitos à fiscalização da vigilância sanitária, conforme disposto na Portaria nº 1.428 do Ministério da Saúde (BRASIL, 1993) que aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, assim como devem atender às Boas Práticas de Fabricação que consta na RDC nº 216/2004, e à RDC nº 275/2002. Estas são as mais utilizadas quando se trata de estabelecimentos produtores de alimentos, levando-se em consideração as condições higiênicas e sanitárias do ambiente como sua estrutura física e os materiais e instrumentos utilizados. O principal objetivo de realizar as inspeções é o de prevenção, assegurando ao consumidor a integridade do alimento.

As inspeções sanitárias são realizadas por órgãos competentes devidamente autorizados, onde são avaliados os procedimentos concernentes às Boas Práticas de

Fabricação (BPF), verificando se os procedimentos adotados estão sendo cumpridos de acordo à legislação sanitária. Conforme descrito na Portaria nº 1.428, Boas Práticas são normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou de um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade devem ser avaliadas através da inspeção e/ou da investigação. São procedimentos adotados a fim de assegurar a qualidade higienicossanitária dos alimentos, que vai desde a aquisição dos alimentos até a exposição à venda (BRASIL, 1993). Os alimentos produzidos em condições insatisfatórias de higiene estão mais propensos à contaminação podendo provocar doenças transmitidas por alimentos (DTAs), pondo em risco a saúde da população (GARCIA e CENTENARO, 2016).

Para que o alimento produzido atenda às normas sanitárias, é preciso que o estabelecimento possua regulação sanitária. Sendo assim os MEI que produzem alimentos estão sujeitos à inspeção da vigilância sanitária, e para ter o estabelecimento regular, devem atender os requisitos especificados na legislação sanitária.

O presente trabalho teve o objetivo de identificar o percentual de Microempreendedores Individuais do ramo de alimentos do município que possuem regulação sanitária e discutir a importância da mesma. E como objetivos específicos analisar e identificar as inconformidades que possuem maior número de notificações, comparar quais são os itens notificados mais recorrentes dos MEI, e verificar se estas possuem relação com a presença de liberação de alvará sanitário, além de verificar se as inspeções realizadas pela vigilância sanitária influenciaram na mudança de comportamento relacionado às Boas Práticas de manipulação e higiene.

### **Justificativa**

O número de estabelecimentos que fornecem/produzem alimentos aumentou significativamente nos últimos anos. O padrão de consumo alimentar da população de diversos países vem sofrendo importantes mudanças ao longo dos anos. A busca por praticidade e a rotina de trabalho dos indivíduos, tem feito estes buscarem realizar as principais refeições fora do lar. Atrelado a este fenômeno, o aumento da demanda por refeições prontas para o consumo favoreceu a expansão do número de estabelecimentos do setor de alimentação (BEZERRA, 2017).

Aliado a este crescimento tem o surgimento do MEI, que devido à

desburocratização da abertura de empresas tem facilitado a inserção destas no mercado. O início da formalização do MEI teve início em julho de 2009, e desde sua criação, tem havido um movimento intenso de novos empreendedores registrados. Segundo dados do SEBRAE (2017), de julho de 2009 a 31 de dezembro de 2016, foram registrados no Brasil, 6.649.896 Microempreendedores Individuais, tornando-se o segmento empresarial que mais cresce no Brasil. Dentre as atividades exercidas pelos MEI, sete estão relacionadas ao ramo alimentício. Por ser um tema novo e não possuir trabalhos relacionados a este tema justifica-se a relevância da realização deste estudo.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo quantitativo e qualitativo, com abordagem documental, de caráter exploratório. A pesquisa apresenta cunho exploratório, pois se utilizou de documentos encontrados nas bases de dados para fundamentar e proporcionar maior familiaridade com o problema encontrado. Esta tem por finalidade o refinamento dos dados da pesquisa e o desenvolvimento e apuro das hipóteses (PIOVESAN e TEMPORINI, 1995).

A análise documental se baseia em debruçar-se em documentos como material primordial da pesquisa. A seguir são extraídas informações, das quais surgirão deles toda a análise, organizando-os e interpretando-os segundo os objetivos da investigação proposta (PIMENTEL, 2001).

Nas bases de dados pesquisadas: Sicelo, Medline, Bireme e Lilacs foram consultados os descritores: microempreendedor individual e vigilância sanitária, microempreendedor individual e alimentos, microempreendedor individual e regulação sanitária e não foi encontrado nenhum resultado para os descritores elencados. Sendo assim foi realizada busca dos descritores separadamente. Ainda assim foram encontrados poucos documentos, corroborando com a validade do estudo por se tratar de um tema novo e sem dados na literatura.

Sendo assim, foram utilizados dados secundários referentes às pastas de documentos de estabelecimentos de Microempreendedores Individuais (MEI) do ramo alimentício cadastrados na Vigilância Sanitária de um município do Recôncavo da Bahia. Ao todo foram encontradas 57 pastas, e analisadas 30 destas.

Os critérios utilizados na seleção das pastas foram apresentar alvará sanitário

independentemente de estarem ou não atualizado, o estabelecimento ter sido inspecionado, e a presença de notificação para verificação das inconformidades encontradas. As pastas que não continham notificação, ou identificação foram excluídas. Depois de aplicados os critérios de inclusão e exclusão, ao todo foram analisados 30 pastas de MEI que possuíam notificação em suas pastas.

As variáveis utilizadas foram: verificar a presença de alvará sanitário e se os mesmos estavam atualizados, identificar as notificações mais recorrentes nos estabelecimentos e comparar se a presença de alvará sanitário influenciou na redução dos itens notificados.

A priori a coleta de dados procedeu sendo separadas todas as pastas da área de alimentos (sorveteria/indústria). Posteriormente foram separadas as pastas de MEI's das que não fazem parte desse regime fiscal. Tendo as pastas dos MEI's separadas foram divididas entre as que possuíam ou não alvará. Com esses dados separados procedeu-se a análise das pastas verificando os que possuem ou não alvará.

O livro de registro de ações subsidiou a pesquisa, ao ser verificado o número de visitas realizadas aos estabelecimentos. Nele são registrados todas as ações realizadas pela equipe, desde a liberação de alvará às inspeções realizadas.

Existem outros estabelecimentos de MEI com processos abertos na vigilância sanitária que não foram incluídos, pois estão aguardando para serem inspecionados pela equipe. Isto ocorre, devido ao contingente grande de estabelecimentos existentes no município sob a responsabilidade da equipe, que por conta das dificuldades estruturais, como a ausência de veículos em quantidade suficiente para transportar a equipe aos locais, ficam impedidos de atender às demandas. Com isso a equipe tem que dá conta de manter em dia os estabelecimentos que possuem alvará, os que estão em atraso e também realizar as inspeções nos novos estabelecimentos que foram abertos e estão com processo para iniciar os trâmites para liberação do seu primeiro alvará.

## **Resultados e Discussão**

### **Microempreendedor Individual**

Ao analisar os dados das pastas da VISA, constatou-se que dentre as 30 pastas de MEI selecionadas, apenas 12 destas (40%) possuem alvará, independentemente de

estarem ou não com seus alvarás atualizados. Enquanto que 60% dos MEI não possuem alvará. Dentre os estabelecimentos que possuem alvará sanitário, apenas 13,33% (n= 4) apresentam o alvará válido, quantitativo pequeno quando comparado ao número de pastas analisadas (n=30).

No que tange a segurança alimentar a regulação desses estabelecimentos é necessária, levando-se em conta os riscos que um alimento produzido em condições insatisfatórias de higiene pode provocar em quem consome.

Com um número de fiscais em quantidade inferior ao necessário para realizar as inspeções de forma a abranger um quantitativo que represente o município, e haver um número grande de estabelecimentos a serem inspecionados pela vigilância sanitária do município não há a cobertura de todos os estabelecimentos, fazendo com que tenham locais que ainda não possuem regulação sanitária.

O fato de grande parte dos estabelecimentos de MEI não apresentarem alvará também pode ter relação com problemas de logística da equipe, que passou um período sem veículo para realizar as inspeções e muitos destes locais ficaram sem receber a visita da equipe da VISA, impedindo-os de terem seu alvará confeccionado.

### **Regulação Sanitária**

A saúde é um direito de todos conforme afirma a Constituição Federal (CF). Para isto, o Estado deve desenvolver ações e políticas que garantam a proteção e promoção da saúde da população, objetivando a redução dos riscos. Assim como disposto na Lei Orgânica da Saúde nº 8080/90 conceitua a vigilância sanitária como: “um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.” Mediante este conceito a vigilância sanitária passa a ser o órgão competente para a fiscalização e regulação de riscos à saúde.

Quanto à regulação sanitária do MEI, foi divulgada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a RDC nº 49 de 31 de outubro de 2013, que dispõe sobre regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. A regulação sanitária de alimentos se faz necessária mediante os riscos que estes podem conferir. Para isso as atividades que envolvem produção de

alimentos requer maior cuidado a fim de proteger a saúde da população.

Tendo em vista as atribuições da vigilância sanitária e a RDC nº 49, observa-se que a regulação sanitária é um instrumento eficaz na promoção da segurança alimentar, uma vez que o que será produzido deverá possuir qualidade, sem conferir risco à saúde.

A política de regulação de alimentos, foi instituída no Brasil durante a Primeira República, através do Decreto nº 68 de 1988, onde foi instituída a polícia sanitária, possuindo como atribuições a fiscalização da alimentação pública, consumo e fabricação de bebidas. A regulação se faz necessária devido aos riscos que podem ocasionar durante os processos de confecção de produtos, sendo necessários a aplicação de instrumentos técnicos a fim de assegurar saúde da população. (FIGUEIREDO, et al., 2017).

### Inconformidades

Para analisar os dados referentes a questões sanitárias, foi elaborada a Tabela 1, que traz a comparação entre MEI que possuem alvará sanitário e os que não possuem, e a frequência de inconformidades encontradas nos locais.

**Tabela 1:** Inconformidades encontradas nas pastas dos MEI's do ramo de alimentos de acordo com a presença ou ausência de alvará sanitário.

<b>Crítérios analisados</b>	<b>MEI com alvará sanitário (n=12)</b>	<b>MEI sem alvará sanitário (n=18)</b>
Ausência de etiqueta nos fracionados e/ou manipulados com data de abertura e validade depois de aberto	6	2
EPI incompleto	6	8
Higiene insuficiente de utensílios e equipamentos	1	-
Higiene insatisfatória do ambiente	1	1
Uso de sacos reciclados para armazenamento de alimentos	3	1
Reaproveitamento de embalagens para armazenamento de alimentos	5	1
Produtos em contato direto com chão	3	7
Ausência de filtros em torneiras	3	5



**Fonte:** Pastas de MEI cadastrados na VISA.

Dos itens avaliados para MEI com alvará, o que se observa é que as condutas relacionadas à mudança de comportamento são as mais prevalentes, como o não uso de etiqueta, EPI incompleto e reaproveitamento de embalagens. Já nos MEI sem alvará observa-se não só condutas quanto ao comportamento como também referente ao manejo do alimento com a presença de alimentos em contato direto com o chão.

De acordo com os itens avaliados na Tabela 1, os MEI que não possuem alvará sanitário apresentam um menor número de notificações em alguns dos itens. Isto pode ocorrer devido a baixa frequência de inspeções realizadas nestes estabelecimentos, o que impede a visualização destas inconformidades, situação esta confirmada através da análise das notificações nas pastas dos estabelecimentos, onde alguns possuem mais de cinco anos sem ter o retorno das inspeções.

Conforme observado na Tabela 1, os MEI com alvará sanitário possuem maior número de notificações. Porém isso se deve ao fato de que estes requisitam visita da equipe de fiscalização para renovação de alvará que está para expirar. Os MEI's que possuem alvará sanitário por terem recebido mais visitas em decorrência das inspeções solicitadas para renovação do alvará. é possível visualizar que dentre os itens avaliados na tabela 1, a maioria apresenta mais de dois estabelecimentos apresentando tais inconformidades.

As não conformidades encontradas, são em sua maioria em decorrência da manipulação inadequada feita pelos manipuladores de alimentos. Segundo Shinohara (2016) os programas de treinamento específicos para os manipuladores são o meio mais recomendável e eficaz para transmitir conhecimentos e promover mudanças de atitudes. Assim para que essas não conformidades sejam reduzidas, é preciso que os colaboradores estejam devidamente capacitados para garantir uma produção de alimentos segura do ponto de vista higienicossanitário.

### **Efeito das inspeções na mudança de hábitos quanto a Boas Práticas**

Para que estejam regulares perante as leis sanitárias os estabelecimentos devem ser inspecionados para que possam ter a autorização para comercialização e produção de alimento, com alvará emitido pela Vigilância Sanitária. De acordo com dados levantados

no livro de registro de Ações da Vigilância Sanitária do município estudado, onde são registradas todas as ações, durante os anos de 2016, 2017 e 2018, as empresas independentes de seu porte são fiscalizadas por mais de três vezes pela equipe do setor da vigilância e mesmo assim não conseguem a liberação de seu alvará por conta das inadequações encontradas.

As inadequações encontradas muitas vezes se repetem e isto é percebido através das notificações, que apresentam os mesmos itens outrora notificados, apesar de a vigilância já ter realizado visitas anteriores. Pode-se inferir que apesar dos esforços em promover a educação sanitária, após ter passado um período de tempo os estabelecimentos retornam a realizar as mesmas práticas inadequadas.

As inspeções possuem cunho prioritariamente educativo, e não meramente punitivo, como se pensa a respeito da vigilância, em virtude da visão ainda presente acerca da vigilância como polícia sanitária. Logo no momento das inspeções são realizadas as orientações de forma que o notificado entenda o porquê de tais mudanças.

Para que haja mudanças é preciso que os colaboradores sejam capacitados. “O treinamento em BPF é essencial para todos os manipuladores de alimentos, pois visa ensinar as adequações necessárias de práticas corretas de higiene, fazendo com que o estabelecimento seja um local seguro para se alimentar” (SHINOHARA, 2016). A vigilância sanitária atua de forma a intervir nos problemas sanitários, e as questões concernentes às boas práticas de fabricação, assim este órgão possui como parte de suas ações a realização de capacitações, com vistas a intervir em problemas como este.

## **Conclusão**

Diante da pesquisa, foi possível constatar que os empreendimentos que se enquadram no regime fiscal de MEI's tem crescido bastante desde a sua criação, principalmente no ramo de alimentos. Visto que a tendência de crescimento são grandes, diante às facilidades para formalização, após a criação da lei que cria a figura do microempreendedor individual. Ao realizar o levantamento bibliográfico, foi verificado que não há na literatura trabalhos que abordem a temática da regulação sanitária de MEI's.

Tendo em vista a originalidade do trabalho e sua relevância, pois é um ramo que vem crescendo, há a necessidade de serem feitas publicações relacionadas a este tema, para que assim possa existir um arcabouço maior de produções que venham subsidiar

pesquisas futuras.

Conclui-se que a regulação de estabelecimentos de MEI's é um instrumento importante para que as inconformidades sanitárias sejam reduzidas, e estes estabelecimentos estejam de acordo às normas sanitárias vigentes. Para além das inspeções, é perceptível que as ações de cunho educativo, como as capacitações é uma estratégia que pode ser utilizada para reduzir o número de inconformidades e provocar mudança de hábitos.

## Referências

ANVISA. RESOLUÇÃO - RDC N° 49, DE 31 DE OUTUBRO DE 2013. **Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.** Disponível em:< [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049\\_31\\_10\\_2013.html](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049_31_10_2013.html)>. Acesso em: 12 de fevereiro de 2019.

BEZERRA, I. N. et. al. Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição. **Revista de Saúde Pública.** 2017;51:15.

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC N° 216, de 15 de Setembro de 2004. **Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

BRASIL. Lei Complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008. **Cria a figura do Microempendedor Individual - MEI e modifica partes da Lei Geral da Micro e Pequena Empresa - Lei Complementar 123/2006.** Diário Oficial da república Federativa do Brasil. Brasília, DF, 22 dez. 2008.

BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. **Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.** Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 20 de setembro de 1990.

BRASIL. Portaria N° 1428, de 26 de novembro de 1993 – MS. **Aprova o Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.**

CAMPANHA, L. J., et. al. Formulação e implementação, convergências e desvios:

facetadas da política pública do Microempreendedor Individual (MEI) no plano local. **Gest. Prod.**, São Carlos, v. 24, n. 3, p. 582-594, 2017.

FIGUEIREDO, A. V. A. et al. Regulação dos riscos dos alimentos: as tensões da Vigilância Sanitária no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, 22(7):2353-2366, 2017.

GARCIA, M. V.; CENTENARO, G. S. Capacitação de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas em serviço de alimentação. **Brazilian Journal of Food Research**, Campo Mourão, v. 7, n. 2, p. 96-111, mai./ago. 2016.

PIMENTEL, A. O MÉTODO DA ANÁLISE DOCUMENTAL: SEU USO NUMA PESQUISA HISTORIOGRÁFICA. **Cadernos de Pesquisa**, n. 114, p. 179-195, novembro/ 2001.

SCHWINGEL, I.; RIZZA, G. Políticas públicas para formalização das empresas: lei geral das micro e pequenas empresas e iniciativas para a desburocratização. **IPEA**, mercado de trabalho - 54 -| fev. 2013.

SEBRAE. **Perfil do Microempreendedor Individual**, 2017. Brasília, 2017. Disponível em: < [https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2018/03/Perfil-do-Microempreendedor-Individual\\_2017-v10.pdf](https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2018/03/Perfil-do-Microempreendedor-Individual_2017-v10.pdf)>. Acesso em: 11 de Dezembro de 2018.

SHINOHARA, N. K. S. BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: não conformidades. **Revista Eletrônica “Diálogos Acadêmicos”** v. 10, nº 1, p. 79-91, JAN-JUN, 2016. (ISSN: 0486-6266).