

IMPORTÂNCIA DO CONTROLE DE QUALIDADE NO VAREJO

Hayssa Alves Nojosa Melo

Discente – Centro Universitário Fametro – Unifametro

Hayssa.melo01@aluno.unifametro.edu.br

Bianca Elen dos Santos Lira.

Discente – Centro Universitário Fametro – Unifametro

bianca.lira07@aluno.unifametro.edu.br

Jackeline Lima de Medeiros.

Docente – Centro Universitário Fametro – Unifametro

Jackeline.medeiros@professor.unifametro.edu.br

Área Temática: Qualidade e inovação em alimentos e nutrição

Área de Conhecimento: Ciências da Saúde

Encontro Científico: XIII Encontro de Iniciação à Pesquisa

Introdução: Qualidade no setor alimentício tem se consolidado como um eixo fundamental para a competitividade e sustentabilidade das organizações, englobando tanto o processo industrial quanto o varejo. Nas indústrias, a implementação de ferramentas de gestão é considerada indispensável, pois contribui para a padronização das etapas produtivas, a redução de desperdícios e a garantia da segurança alimentar, em consonância com normas internacionais como a ISO 9001 e a ISO 14001, que integram práticas de melhoria contínua e responsabilidade ambiental (SILVA; QUEIROZ, 2022). Já no varejo, a qualidade dos serviços prestados revela-se decisiva para a fidelização dos clientes, destacando-se fatores como atendimento ágil, organização dos espaços e percepção de valor. Apesar da boa aceitação geral, pesquisas apontam a necessidade de avanços em aspectos como a diminuição do tempo de espera, a adequação da relação custo-benefício e a maior valorização do feedback dos consumidores, evidenciando que a busca pela excelência deve contemplar tanto a gestão operacional quanto o relacionamento com o público (MACEDO et al., 2025). Dessa forma, observa-se que, em diferentes esferas do setor alimentício, a gestão da qualidade ultrapassa a função de diferencial competitivo e se estabelece como requisito estratégico para a consolidação das organizações em um mercado altamente exigente e dinâmico. **Objetivo:** Analisar a importância da gestão de qualidade no setor alimentício. Com foco em práticas que melhoram a produção e gestão desde a escala primária até a chegada ao consumidor. Garantindo qualidade e segurança em todos os processos. **Metodologia:** Foi realizada uma pesquisa qualitativa, por meio de artigos selecionados no Google Acadêmico e scielo utilizando os seguintes termos: “qualidade de alimentos”, “controle de qualidade” qualidade no varejo”. A pesquisa foi realizada em setembro de 2025 e os artigos selecionados foram do ano de 2022 a 2025 e a legislação de 2004. **Resultados e Discussão:** Os resultados da análise dos artigos (MACEDO et al., 2025; SILVA, QUEIROS, 2022) evidenciam que a implementação de um sistema de controle de qualidade eficaz gera benefícios significativos, como a redução de riscos e a garantia da segurança dos produtos e serviços. A manutenção de padrões rigorosos favorece a conformidade com

regulamentações governamentais — a exemplo daquelas estabelecidas pela ANVISA (BRASIL, 2004), órgãos de vigilância sanitária e prefeituras — fortalecendo não apenas o processo produtivo, mas também a gestão administrativa. Esse conjunto de práticas assegura uma comercialização confiável ao consumidor e uma manipulação mais segura para os trabalhadores. Além disso, o monitoramento contínuo favorece a adoção de tecnologias inovadoras, como automação e sistemas de rastreabilidade, que contribuem para a redução de erros e a otimização de estoques. Em situações de risco, como episódios de intoxicação alimentar ou contaminações, a rastreabilidade possibilita identificar e conter rapidamente o lote comprometido, evitando a ampliação do problema. **Considerações finais:** A qualidade no varejo não deve ser compreendida apenas como um requisito operacional, mas como um elemento estratégico capaz de sustentar a confiança do consumidor e garantir sua segurança alimentar. Assim o investimento em práticas contínuas de monitoramento e inovação em qualidade representa uma oportunidade de diferenciação competitiva e de geração de valor duradouro no mercado

Palavras-chave: Qualidade; Varejo; Segurança alimentar.

Referências:

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 16 set. 2004.
- MACEDO, I. L et al. Avaliação da qualidade dos serviços do varejo alimentar: um estudo da cidade de Passos-MG. **Eixos tech Revista Científica**. V. 12, n.1, p.1-13. 2025.
- SILVA, C.E.C.L; QUEIROZ, E. S. A importância das ferramentas de gestão de qualidade na indústria alimentícia. **Natural Resouces**. v.12, n.2. p.1-12. 2022.