

DIAGNÓSTICO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM PIZZARIAS DO MUNICÍPIO DE CODÓ (MA)

Hawiila thayná da silva vieira¹
 Maria Francisca da Silva Sousa²
 Prof. Dra. Cecília Teresa Muniz Pereira³
 Prof.Dra. Josyanne araujo neves⁴

RESUMO

A busca por qualidade e segurança alimentar nas pizzarias resultou em maior atenção às Boas Práticas de Fabricação (BPF). Essas práticas abrangem desde a infraestrutura até o armazenamento e manipulação de alimentos, visando garantir a saúde dos consumidores. A pesquisa teve como objetivo diagnosticar as BPF em pizzarias do município de Codó (MA). Foram selecionadas três pizzarias populares, escolhidas pela frequência de público e visibilidade, onde foi aplicado um checklist baseado na RDC nº 216/2004 da Anvisa. Esse instrumento avaliou aspectos como instalações físicas, abastecimento de água, manejo de resíduos, controle de pragas, higienização de equipamentos e condições higiênico-sanitárias dos manipuladores. Cada item foi classificado como "Conforme", "Não Conforme" ou "Não se Aplica". A partir dos resultados, calculou-se o percentual de conformidade e as pizzarias foram enquadradas em três grupos: Bom (76–100%), Regular (51–75%) e Ruim (0–50%). As pizzarias A, B e C apresentaram percentuais de conformidade de 57,6%, 55,7% e 68,5%, respectivamente, todas classificadas como Regular.

Embora a amostra tenha sido reduzida devido à recusa de participação de dois estabelecimentos, os dados obtidos permitiram a identificação de falhas importantes. A pesquisa constatou necessidade de melhorias, especialmente na higienização e infraestrutura. Um dos estabelecimentos iniciou imediatamente adaptações para atender às exigências sanitárias. Como parte das ações educativas, foram distribuídos folders sobre BPF e segurança alimentar aos manipuladores. Os resultados preliminares indicam a importância de medidas corretivas contínuas para assegurar alimentos seguros à população. A continuidade do projeto inclui a análise dos dados, recomendações e atividades de conscientização para fortalecer a adoção das boas práticas no setor de alimentação de Codó (MA).

A importância deste estudo vai além da simples avaliação das práticas nas pizzarias; ele representa um compromisso com a saúde pública e a garantia do bem-estar da comunidade. Ao identificar e promover melhorias nas Boas Práticas de Fabricação, contribuímos para a segurança alimentar e a prevenção de doenças transmitidas por alimentos, fortalecendo a confiança da população nas opções de alimentação disponíveis. A conscientização dos manipuladores e a implementação de práticas adequadas são fundamentais para a construção de um ambiente alimentar mais seguro, refletindo diretamente na qualidade de vida da sociedade e na valorização do setor de alimentação local.

Palavras-chave: Segurança dos alimentos; Qualidade higiênico-sanitária; Boas Práticas de Fabricação; Conformidade; Higienização.

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal do Maranhão – IFMA, hawilla.thayna@acad.ifma.edu.br;

² Graduanda pelo Curso de Tecnologia em Alimentos Instituto Federal do Maranhão – IFMA, maria.francisca1@acad.ifma.edu.br;

³ Professor: Doutorado, Instituto Federal do Maranhão - IFMA, prof.ceciteresa@acad.ifma.edu.br.

⁴ Professor orientado:Doutorado,Instituto Federal do Maranhão-IFMA, josyanne.neves@ifma.edu.br;

