

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

Hawilla Thayná da Silva Vieira¹
Maria Francisca da Silva Sousa²
Orientadora Prof.Dra. Josyanne araujo neves³

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).

Palavras-chave: Segurança Dos Alimentos, Qualidade Higiênico-Sanitária, Boas Práticas De Fabricação, Conformidade, Higienização.

¹ Graduanda no Curso de Alimentos do Instituto Federal do Maranhão - IFMA,; hawilla.thayna@acad.ifma.edu.br ;

² Graduada no Curso de Alimentos do Instituto Federal do Maranhão - IFMA,; maria.francisca1@acad.ifma.edu.br;

³ Professora Orientadora, Doutora do Instituto Federal do Maranhão - IFMA,; josyanne.neves@ifma.edu.br;

INTRODUÇÃO

A segurança alimentar é essencial para a proteção da saúde pública, especialmente diante do aumento do consumo de refeições fora do domicílio. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), por meio da RDC nº 216/2004, estabelece critérios rigorosos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) que devem ser adotados em serviços de alimentação para garantir a qualidade e a inocuidade dos produtos (Brasil, 2004). As BPF abrangem desde o recebimento das matérias-primas até a distribuição dos alimentos prontos, incluindo higiene, controle de temperatura e capacitação dos manipuladores (Guimarães, Ferreira e Soares, 2018).

As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) ainda representam um importante problema de saúde pública, frequentemente associadas a falhas na manipulação e no armazenamento de alimentos (Nascimento, 2000; Rocha *et al.*, 2019). Entre os estabelecimentos que exigem maior atenção, as pizzarias se destacam pelo manuseio de ingredientes perecíveis e pela intensa movimentação de alimentos, o que eleva o risco de contaminação (Melo *et al.*, 2018).

Nesse contexto, este estudo teve como objetivo verificar os procedimentos de Boas Práticas de Fabricação adotados por pizzarias do município de Codó (Maranhão), por meio de um *checklist* baseado na RDC nº 216/2004. A análise dos dados permitiu identificar pontos de conformidade e inconformidade, fornecendo subsídios para ações de melhoria e orientação.

Os resultados indicaram que, embora algumas pizzarias apresentem condições adequadas, ainda há falhas relacionadas à higiene dos manipuladores, ao armazenamento e ao controle de temperatura. Assim, conclui-se que a adoção efetiva das BPF é indispensável para assegurar a qualidade dos alimentos e prevenir riscos à saúde, reforçando a necessidade de capacitação contínua e vigilância sanitária constante.

METODOLOGIA (OU MATERIAIS E MÉTODOS)

O presente estudo foi desenvolvido no município de Codó (MA), com o objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitárias de pizzarias, identificando o nível de conformidade com as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Inicialmente, foram realizadas visitas às pizzarias mais conhecidas da cidade para a apresentação dos objetivos da pesquisa e esclarecimento sobre os procedimentos a serem adotados. Após o aceite, os proprietários assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), autorizando a coleta de dados e o uso de imagens dos ambientes, exclusivamente para fins científicos e acadêmicos.

O estudo teve caráter observacional e descritivo, com abordagem quantitativa, sendo aplicado um checklist estruturado com base na Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que trata das Boas Práticas para Serviços de Alimentação. O instrumento continha 45 itens de verificação, distribuídos em diferentes categorias, como edificações e instalações, abastecimento de água, higienização de equipamentos e utensílios, controle de pragas, manejo de resíduos, condições de armazenamento e comportamento dos manipuladores de alimentos.

Foram selecionadas cinco pizzarias, escolhidas por conveniência e popularidade entre os consumidores locais. Contudo, apenas três estabelecimentos aceitaram participar integralmente da pesquisa. As visitas técnicas foram previamente agendadas e realizadas em horários de funcionamento, de modo a permitir a observação direta das rotinas e práticas de manipulação dos alimentos.

Os dados obtidos foram tabulados e analisados conforme o percentual de conformidade com os itens do checklist. A partir disso, os estabelecimentos foram classificados em três grupos: Grupo 1 (bom – 76 a 100% de conformidade), Grupo 2 (regular – 51 a 75%) e Grupo 3 (ruim – 0 a 50%), permitindo uma análise comparativa das condições higiênico-sanitárias entre as pizzarias avaliadas.

A pesquisa foi conduzida entre setembro de 2024 e agosto de 2025, contemplando as etapas de planejamento, revisão bibliográfica, elaboração do instrumento de coleta, visitas a campo, análise dos dados e elaboração do relatório final. Ao término da avaliação, os resultados foram apresentados individualmente aos proprietários, acompanhados de *folders* educativos contendo informações sobre as Boas Práticas de Fabricação e recomendações para melhoria contínua das condições higiênico-sanitárias. Essa ação teve caráter educativo, buscando promover a conscientização sobre a importância da segurança dos alimentos e o fortalecimento da saúde pública local.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

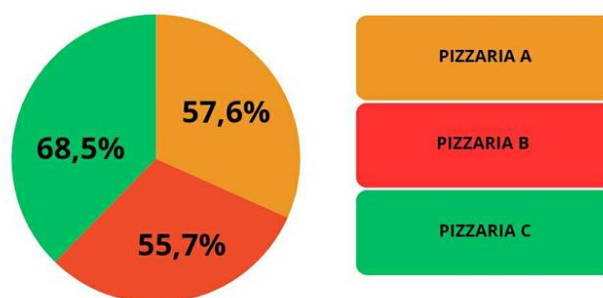
Através da aplicação da metodologia checklist da RDC nº 216/2004 da ANVISA, foi possível avaliar os índices de conformidade e não conformidade relacionados a aspectos como edificações e instalações, equipamentos, utensílios, manipuladores, produção, transporte e documentação. Os resultados obtidos nas três pizzarias analisadas indicaram classificação “Regular” nas Boas Práticas de Fabricação, com conformidades variando entre 55,7% e 68,5%, sendo consideradas “Boas” segundo os critérios da RDC.

As maiores não conformidades foram observadas nas áreas de edificações,

instalações e entre os manipuladores, demonstrando a necessidade de maior atenção à infraestrutura e ao comportamento higiênico dos funcionários. Apesar disso, percebeu-se preocupação dos estabelecimentos com a segurança alimentar e com a aplicação de boas práticas.

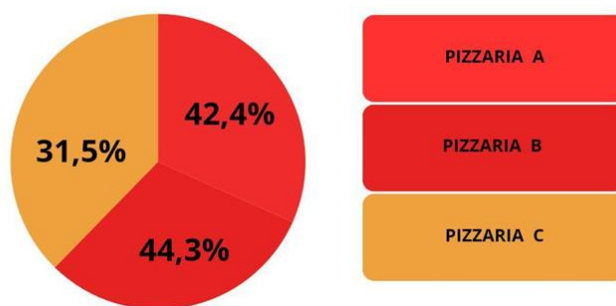
Recomenda-se a elaboração e implementação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), além de treinamentos contínuos para os manipuladores, visando atender integralmente à legislação vigente e garantir a qualidade e segurança dos alimentos oferecidos.

Gráfico 1 – Média do percentual de itens conformes nas três Pizzarias



Fonte: Elaborada pela autora (2025)

Gráfico 2 – Media do percentual de itens não conformes nas três Pizzarias



Fonte: Elaborada pela autora (2025)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através da aplicação da metodologia do *checklist* baseada na RDC nº 216/2004 da ANVISA, foi possível verificar os índices de conformidade e não conformidade relacionados a diferentes atributos, como edificações e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores, produção e transporte de alimentos, além da documentação e registros.

Os resultados obtidos nas três pizzarias avaliadas evidenciaram a classificação “Regular” quanto às Boas Práticas de Fabricação, apresentando índices de conformidade entre 55,7% e 68,5%, o que representa um desempenho considerado “Bom” segundo os critérios estabelecidos pela referida resolução.

As áreas com maiores taxas de não conformidade foram edificações e instalações e manipuladores, indicando a necessidade de maior atenção a aspectos estruturais e de capacitação dos colaboradores. As falhas identificadas, assim como as observadas nas demais áreas, serviram de base para a elaboração de sugestões de melhorias, posteriormente apresentadas aos responsáveis pelos estabelecimentos.

Apesar de as pizzarias demonstrarem preocupação com a aplicação das Boas Práticas e com a produção de alimentos seguros, recomenda-se, para estudos e ações futuras, a elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), de modo a garantir o atendimento integral à legislação vigente. Ressalta-se, ainda, que o comprometimento dos proprietários e manipuladores é essencial tanto para o aperfeiçoamento contínuo quanto para a manutenção das medidas já implementadas, assegurando a qualidade e a segurança no serviço de alimentação.

REFERÊNCIAS

ANVISA - **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2004).** Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: Ministério da Saúde. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 21 mar 2024.

ARRUDA, G. A. **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle no SND**, 2000.

BENEVIDES, C. M. J. LOVATTI, R. C. C. Segurança alimentar em estabelecimentos processadores de alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, vol. 18, nº 125, 2004.

BRASIL (2005). **Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 266 de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis. Disponível em: <http://www.cabreuva.sp.gov.br/pdf/VISA/Alimentos/RDC%20266%20-%20Produtos%20Gelados.pdf>. Acesso em: 21 mar 2024.

BRASIL. **Lei nº 9.013, de 29 de março de 2017.** Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 29 mar. 2017.

BRASIL. **Ministério da Agricultura e Abastecimento.** Instrução Normativa nº 70 de 06 de outubro de 2003. Programa de redução de patógenos. Monitoramento Microbiológico e controle de Salmonella sp. Em carcaças de frangos e perus. 2003.

BRASIL. **Portaria SMS 1.210/06, de 03 de agosto de 2006.** Regulamenta os requisitos essenciais de boas práticas na produção de alimentos. São Paulo.

CARMO, M. B. do TORAL, N. SILVA, M. V. Consumo de doces, refrigerantes e bebidas com adição de açúcar entre adolescentes da rede pública de ensino de Piracicaba. São Paulo, **Rev. bras. epidemiol.** v. 9, n.1, 2006.

DANTAS, E. P. V. Sorvete: padrões microbiológicos e higiênico-sanitários. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 22, n. 158, 2008.

DE SOUZA GENTA, T. M.; MAURÍCIO, A. A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Scien arum. Health Sciences**, v. 27, n. 2, p. 151-156, 2005.

FIOCCHI, C. C.; MIGUEL, P. A. M. As dificuldades para a implantação da qualidade baseado nas Boas Práticas de Fabricação (BPF) em uma empresa de médio porte do setor farmacêutico: um estudo exploratório. **XXIII Encontro Nacional de Engenharia de Produção - Ouro Preto**, MG, Brasil, 21 - 24 out. 2003.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Atheneu, 1996.