



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR  
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



## VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DA CIDADE DE BACABAL-MA

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023  
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

**FREIRE; Beatriz Alves**<sup>1</sup>

### RESUMO

O processo de urbanização e industrialização ao longo dos últimos anos têm causado mudanças nos hábitos alimentares da população, portanto, é cada vez mais frequente a busca dos consumidores por alimentos práticos, convenientes e prontos para o consumo, bem como tem aumentado significativamente o número de pessoas que realizam refeições fora do domicílio, utilizando-se de serviços de alimentação. Se por um lado observa-se o crescimento do setor, por outro verifica-se o aumento do número de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) frequentemente associadas ao uso dos serviços de alimentação, devido as precárias condições higiênicos-sanitárias desses locais e o pouco conhecimento das boas práticas de fabricação por parte dos manipuladores, gerando assim uma crescente preocupação do consumidor com a qualidade do alimento adquirido e com os consequentes riscos à saúde que uma alimentação preparada com descuido pode acarretar. Nessa perspectiva, o objetivo deste estudo foi verificar as condições higiênico-sanitárias de um serviço de alimentação da cidade de Bacabal- MA. Aplicou-se uma lista de verificação (*checklist*) com base na resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da ANVISA. Constatou-se que, no geral o serviço de alimentação apresentou um percentual de 46,7% no atendimento às Boas Práticas, classificado assim como “ruim” (grupo 3). A realização do presente estudo, mostrou que as condições higiênico-sanitárias do serviço de alimentação são insatisfatórias, com isso há risco de contaminação dos alimentos disponíveis para venda, e consequentemente causar agravos na saúde da população Bacabalense.

**PALAVRAS-CHAVE:** Boas Práticas de Fabricação, Doenças Transmitidas por Alimentos, Checklist

<sup>1</sup> Intitstituto Federal de Educação, Ciencia e Tecnologia do Maranhão- Campus Bacabal, beatrizalves7239@gmail.com