



DESAFIOS E IMPLICAÇÕES DA IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES

LETÍCIA LOPES VIEIRA; ANA HELENA MORETTO CAPOBIANGO; GABRIELA DE ALMEIDA PAULA; TIAGO RICARDO MOREIRA; GLAUCE DIAS DA COSTA

Introdução: A Vigilância Sanitária regulamenta a produção de alimentos no Brasil por meio de resoluções, como as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que previnem as Doenças Transmitidas por Alimentos. O conhecimento de manipuladores e proprietários sobre essas práticas, diante desse cenário, são imprescindíveis para garantir um ambiente alimentar seguro. **Objetivo:** Analisar os desafios e as implicações encontradas pelos proprietários e manipuladores quanto ao conhecimento e a implementação das BPF em restaurantes comerciais de um município de médio porte de Minas Gerais. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal, com 109 participantes, sendo 48 manipuladores e 61 proprietários. Os entrevistados responderam a um questionário, contendo 17 questões, em escala Likert, sobre o conhecimento e implementação das BPF. Pelo *software* SPSS, foi conduzido o teste de Kappa ponderado (Kp) para analisar a concordância entre as respostas dos diferentes sujeitos da análise utilizando os seguintes critérios: concordância quase perfeita quando o coeficiente de Kappa > 90 ; concordância forte 0,80 - 0,90; concordância moderada 0,60 - 0,79; concordância fraca 0,40 - 0,59; concordância mínima 0,21 - 0,39; nenhuma concordância 0,0 - 0,20. **Resultados:** Foi observada concordância moderada quanto a priorização da segurança alimentar no estabelecimento (Kp = 0,62, p = 0,009), com mais de 80% de ambos grupos reconhecendo essa afirmação. Contudo, nenhuma concordância foi observada quando questionado sobre: a implementação das BPF na rotina de trabalho (Kp = 0,117, p = 0,245), os desafios para implementá-las (Kp = 0,062, p = 0,461), a importância da fiscalização da Vigilância Sanitária (Kp = 0,069, p = 0,480) e a finalidade do controle das BPF nos estabelecimentos (Kp = 0,071, p = 0,496). **Conclusão:** Este estudo evidenciou uma discrepância entre proprietários e manipuladores de alimentos sobre a percepção dos desafios e da importância da implementação das BPF nos estabelecimentos. Portanto, é necessário a reformulação e a implementação de políticas públicas em saúde que promovam ações voltadas ao alinhamento de conhecimentos e práticas entre esses grupos, com o objetivo de melhorar a aplicação das BPF, a prevenção de doenças transmitidas por alimentos e a garantia de um ambiente alimentar mais seguro.

Palavras-chave: **DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS; SEGURANÇA ALIMENTAR; VIGILÂNCIA SANITÁRIA; BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; INOCUIDADE DOS ALIMENTOS**