

Desafios da Vigilância Sanitária dos alimentos na sua atuação em um município de Minas Gerais

Nicolly Oliveira Custodio, Ana Helena Moretto Capobianco, Luiz Otávio Júnior
Sousa Rosa, Glauce Dias da Costa
ODS3: SAÚDE E BEM-ESTAR

Extensão

Introdução

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e a conformidade com a legislação vigente. Essas práticas são fundamentais para assegurar a segurança alimentar e fazem parte dos programas de controle de qualidade exigidos por lei. A fiscalização do seu cumprimento é realizada pelos serviços de Vigilância Sanitária, cuja atuação é essencial para prevenir riscos à saúde da população. Nesse sentido, essa atuação também se conecta ao ODS 3 – Saúde e Bem-Estar, pois contribui para a redução de doenças transmitidas por alimentos, promove hábitos mais seguros e melhora a qualidade de vida, reforçando o compromisso global de garantir saúde e bem-estar para todos.

Objetivos

Analisar as percepções de fiscais sanitários de um município da zona da mata de Minas Gerais sobre a implantação das BPF por proprietários e manipuladores de estabelecimentos alimentícios, identificando possíveis desafios na fiscalização sanitária.

Metodologia

Este estudo adotou uma abordagem qualitativa, descritiva exploratória, por meio de entrevista individual com perguntas abertas, dentre elas: “Quais os desafios você percebe na implementação das BPF pelos donos de estabelecimentos e manipuladores de alimentos?”. Participaram do estudo 11 fiscais sanitários que consentiram, assinando o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE), as entrevistas foram gravadas por meio de áudio e depois transcritas. A análise qualitativa e interpretativa do corpus foi discutida à luz do referencial teórico de Bardin (2011) e Minayo (2014), por meio da Análise de Conteúdo; complementada pela Análise de Similitude no software IRaMuTeQ (versão 0.7 alpha 2).

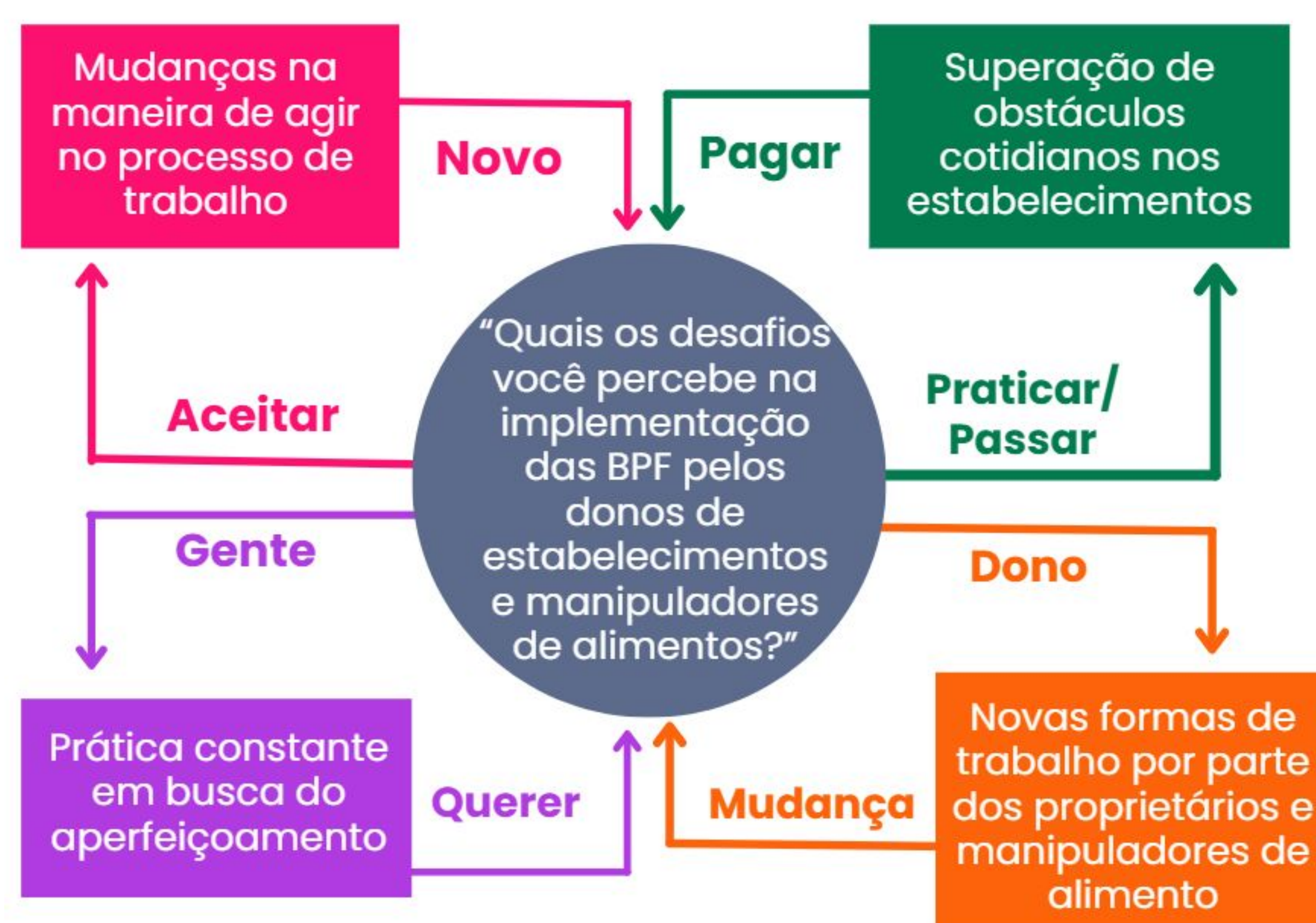
Apoio Financeiro



Resultados

A análise do corpus textual mostrou que a implementação das BPF enfrenta desafios relacionados à mudança de comportamento, aceitação de novas práticas e barreiras econômicas, ressaltando a importância da liderança dos gestores, do comprometimento individual e da combinação entre conhecimento técnico e motivação.

Figura 1: Análise de conteúdo do grupo focal realizado com fiscais sanitários de um município de Minas Gerais.



Fonte: Autora

Conclusões

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são essenciais para a segurança dos alimentos, mas sua implementação enfrenta desafios comportamentais, econômicos e de gestão. Exigem não apenas cumprimento da legislação, mas também engajamento de proprietários e manipuladores, destacando a necessidade de maior comunicação da Vigilância Sanitária e conscientização em toda a cadeia produtiva para prevenir riscos à saúde.

Bibliografia

- BARDIN, L. Análise de conteúdo. 1. ed. Lisboa: Edições 70, 2011.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília: 15 de setembro de 2004.
- MINAYO, M.C.S. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: Hucitec, 2014.

