

CULTURA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS: PANORAMA NO BRASIL

Fabiana Ferreira Martins, Iracema Maria de Carvalho Da Hora,
Denise Rosane Perdomo Azeredo

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ), Rio de Janeiro, Brasil.

RESUMO

A segurança de alimentos é um fator primordial para garantir uma alimentação segura, e que não gere danos a saúde do consumidor, por conta de contaminações de origem biológica, física e química. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são preocupações mundiais de todos os órgãos sanitários, sendo um debate em constante evolução. No entanto, muitos estudos demonstram que desvios operacionais podem ocorrer, mesmo onde há métodos descritos a serem seguidos. A revisão narrativa foi realizada no período de julho a setembro de 2022 a fim de integrar documentos de referência e novos artigos publicados nos últimos anos, utilizando as bases de dados científicas Google Acadêmico, Pubmed, Scielo, Periódico Capes e Lilacs. A CSA é de extrema importância para indústria de alimentos, permitindo assim maior entendimento por parte de todos colaboradores sobre a necessidade de se garantir um alimento seguro.

Palavras-chave: CSA, alimento seguro, gestão da qualidade.

1. INTRODUÇÃO

A segurança de alimentos de acordo com o Codex Alimentarius é a garantia de que os alimentos não causarão danos ao consumidor, ou seja, ao consumir um determinado alimento ele não sofrerá nenhum quadro patológico quando estes forem preparados e/ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam. É dizer que os produtos devem estar livres de perigos e ameaças que possam atingir o consumidor (SANTORO, 2021).

Doenças transmitidas por alimentos (DTA) atualmente são preocupações mundiais de saúde pública e suas causas estão em grande parte associadas à processos de boas práticas de higiene (BREGOLIN et al., 2021). Como uma parte significativa do mundo desenvolvido hoje depende de alimentos produzidos em massa, de origem global, processados e distribuídos, a importância de manter os padrões de segurança dos alimentos é bem reconhecida (LIMA et al., 2018).

Atualmente, existe uma maior consciência sobre a importância da segurança de alimentos na prevenção de surtos de DTA, fraudes e bioterrorismo. A maior preocupação em se investir mais em práticas de higiene adequadas nas indústrias de alimentos visando a proteção da saúde vem sendo provocada pela mudança de comportamento do consumidor. Fatores como grupos populacionais mais vulneráveis, urbanização desordenada e o controle deficiente de órgãos públicos e privados quanto à qualidade dos alimentos oferecidos às populações vêm promovendo o acúmulo mundial de ocorrências de DTA's. Somam-se à estes, a alta frequência de refeições feitas fora de casa, de origem desconhecida, bem como mudança de hábitos alimentares, globalização de alimentos de diferentes naturezas e origens sendo consumidos e comercializados em todas as partes do mundo associados a uma enorme variedade de agentes causais (MATUKUMA, 2021).

Muitos estudos têm demonstrado que somente o conhecimento dos colaboradores sobre a Segurança de Alimentos não é suficiente, pois os comportamentos podem ser inadequados com relação aos procedimentos e as normas exigidas (ZANIN & STEDEFELDT, 2020). Conceitos derivados das ciências sociais vêm sendo adaptados por diversos pesquisadores, utilizando-nos na segurança de alimentos, criando assim diversas concepções de cultura de segurança de alimentos (CSA). Esta vem sendo apontada como importante fator associado à

inocuidade, bem como fator de risco a ser administrado nos segmentos dos serviços de alimentação visto que reflete a cultura organizacional, entendida como valores e crenças compartilhados em relação à segurança de alimentos e que são rotineiramente demonstrados nos comportamentos durante a manipulação de alimentos (ZANIN & STEDEFELDT, 2020).

Embora a mentalidade técnica seja vista como principal apoio no quesito qualidade, a atenção ao processo comportamental, envolvimento e comprometimento da alta direção e outros elementos de reconhecimento pessoal tornam-se cada vez mais importantes para se atingir resultados satisfatórios (SANTOS et al., 2021).

Originalmente, a liderança é a fonte de crenças e valores que levam um grupo a lidar com seus problemas internos e externos. Os líderes são os impulsionadores da cultura. São, portanto, a ferramenta fundamental para a construção da cultura desejada. Eles estão com a equipe diariamente e os influenciam no comportamento e engajamento por meio de palavras, atos, decisões e interações (SANTOS et al., 2021).

No entanto, um sistema de entrega de alimentos cada vez mais complexo e fragmentado exige mais do que uma dependência de regras escritas, supervisão regulatória e práticas de segurança alimentar (LIMA et al., 2018) .

Dentro desse aspecto, a motivação tem importância fundamental para garantia da conformidade e segurança dos alimentos, tendo em vista que em uma equipe cada um tem seu valor e contribuição dentro de uma organização (FRANCESHINI, 2018). O sucesso na implementação das boas práticas de fabricação (BPF) se reflete no engajamento da equipe envolvida na produção dos alimentos. O rendimento de um colaborador está diretamente associado à sua motivação (DUTRA, 2019).

Segundo o item 2.9 da RDC 216 de 15 de setembro de 2004, a manipulação de alimentos pode ser definida como um conjunto de operações efetuadas sobre a matéria prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda (ANVISA, 2004).

Desta forma, percebendo-se que sem o homem nada é produzido, diante do conceito de manipulação de alimentos acima referenciado, é evidenciado que o elemento humano é a essência desse contexto. Dessa forma, a reciclagem dos treinamentos é fator indispensável para a produção de alimentos seguros. Treinar manipuladores dentro das BPF é um desafio constante na área de segurança de alimentos (DUTRA, 2019). Entretanto, algumas estratégias de capacitação podem tornar os treinamentos mais prazerosos e trazer melhor assimilação do conteúdo oferecido. Assim, o objetivo deste trabalho é fazer um panorama da cultura de segurança de alimentos no Brasil (FERREIRA, 2012). Este trabalho tem objetivo de conceituar e apresentar um panorama da cultura de segurança de alimentos no Brasil, seus elementos e fatores associados sob a ótica de diferentes autores.

2. METODOLOGIA

A revisão narrativa foi realizada no período de julho a setembro de 2022 a fim de integrar documentos de referência e novos artigos publicados nos últimos anos, utilizando as bases de dados científicas Google Acadêmico, Pubmed, Scielo, Periódico Capes e Lilacs. A pesquisa foi baseada nos seguintes questionamentos - O que se entende por cultura de segurança de alimentos? Qual o panorama atual? Para busca de artigos foram utilizados os seguintes descritores em inglês e português: food safety culture, food safety, culture, systems management, risk perception, inocuidade de alimentos, serviços de alimentação, liderança, crenças, gamificação, aspectos motivacionais, soft skills, hard skills.

3. CULTURA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS: CONTEXTO HISTÓRICO

O termo cultura dentre as inúmeras definições conforme determinado contexto pode ser descrito como um conjunto de pensamentos e comportamentos que caracterizam um grupo ou sociedade, sendo capaz de ser incorporada através da socialização e perdurar ao longo do tempo. A cultura de uma organização se refere ao conjunto de aprendizagens adquiridas em momentos destinados à resolução bem sucedida de problemas. Assim, aqueles envolvidos no processo de aprendizagem acreditam que suas abordagens utilizadas para solução dos problemas são as mais

corretas e retransmitem a maneira de pensar, sentir e agir a todos os membros (BREGOLIN et al., 2021).

Assim como cada pessoa tem características próprias e individuais e desempenho consequentemente diferenciado, as empresas, como expressão econômica da atividade social, da mesma forma, são dotadas de individualidades que as distinguem umas das outras. A maneira de executar as atividades em cada qual sofre influência direta das crenças e valores implícitos nas regras, atitudes, comportamentos, hábitos e costumes que caracterizam as relações humanas na organização (CROZATTI, 2018).

Conforme descrito por Nyarugwe et al., a cultura de segurança dos alimentos surge a partir da cultura organizacional e da segurança, como novo campo de estudos. Nesta perspectiva, é possível relacionar a cultura nacional e organizacional à produção dos alimentos, uma vez que a cultura de segurança dos alimentos é determinante para a criação e implementação do sistema de gestão de segurança dos alimentos do local (BREGOLIN et al., 2021).

Yiannas (2009) é um dos primeiros autores a propor que apenas boas condições de estrutura, equipamentos e capacitação técnica de manipuladores não foram suficientes para reduzir a incidência de DTA no mundo. De acordo com ele, a CSA está estruturada a partir dos pensamentos, atitudes, crenças e comportamentos das pessoas que se relacionam em um ambiente de produção de alimentos no qual coexistem influências e interferências de naturezas individuais e coletivas. A inocuidade do alimento é influenciada pelas atitudes de cada colaborador por meio de impactos negativos e positivos. Dessa forma, este autor considera a CSA como “o modo como fazem as coisas”, isto é, a forma como a organização pratica a segurança de alimentos (GALVÃO C.V & BALIAN, 2022).

O sistema de gestão baseado em comportamento tem o foco em processos e pessoas, em seu engajamento, comprometimento e comunicação para criação de Cultura. Ao se considerar, portanto, a importância de questões comportamentais, pode-se oferecer exemplos de ações a serem adotadas por gestores de cozinhas comunitárias, bem como, de empresas de alimentos, em toda a cadeia produtiva de

alimentos, de forma a atingir resultados duradouros com o passar do tempo (TECH, 2020).

De acordo com Schein, 2020, existem 3 níveis de cultura organizacional: os artefatos, os valores compartilhados e os pressupostos. Isso possibilita que a mesma seja avaliada sob o foco dessas diferentes dimensões. A essência da cultura de um grupo é demonstrada pelo seu padrão de suposições básicas, compartilhadas e assumidas como verdadeiras, entretanto, ela se manifesta no nível dos artefatos observáveis e das crenças e valores assumidos e compartilhados. O entendimento sobre a cultura de um grupo se dá a partir da obtenção de suas suposições básicas compartilhadas e compreensão do processo de aprendizagem pelo qual as suposições básicas ocorrem. Originalmente, a liderança é a fonte de crenças e valores que levam um grupo a lidar com seus problemas internos e externos (SANTOS et al., 2021).

Alguns preceitos importantes para compreensão sobre a cultura de segurança dos alimentos, de acordo com Griffith são que a cultura de segurança dos alimentos está presente em todas as empresas do setor alimentar, seja ela conhecida ou não, podendo ser positiva, quando favorece a implementação das boas práticas de higiene, neutra, quando não se tem conhecimento sobre ela, ou negativa, quando não é considerada importante e é substituída por outras necessidades, como questões financeiras. Dentro de um grupo, a CSA quando é partilhada incorpora aspectos individuais, uma vez que um novo funcionário é admitido, mesmo suas crenças sobre segurança dos alimentos sendo diferentes, nada impede que este se adapte e incorpore as práticas do novo local de trabalho. O Regulamento da União Europeia de 2021 sobre higiene de alimentos sugere que a transformação da cultura de segurança dos alimentos deve levar em consideração a natureza e a dimensão da organização. No contexto de cultura de segurança dos alimentos, existem alguns elementos que auxiliam na compreensão, na avaliação e na transformação da cultura organizacional. O aprimoramento e maturidade da CSA é conduzido através de algumas dimensões organizacionais definidas pelo GFSI (2018). Dentre elas estão:

Missão e Valores: A razão de ser de determinada organização e suas expectativas são definidos pela alta direção, a qual deve ser exemplo de liderança que irá transmitir essa missão a todos os seus colaboradores.

Pessoas: através do conceito de manipulação de alimentos é evidenciado que o elemento humano é a essência desse contexto, sendo a capacitação continuada fator indispensável para a produção de alimentos seguros. Dessa forma, dentro de qualquer Cultura de Segurança de Alimentos comportamentos e atitudes presentes em qualquer etapa contribuem para a segurança de alimentos e potencialmente diminuem ou aumentam o risco de doenças transmitidas pelos alimentos (SANTOS et al., 2021).

4. CONCLUSÃO

A CSA é de extrema importância para indústria de alimentos, permitindo assim maior entendimento por parte de todos colaboradores sobre a importância de se garantir um alimento seguro. Dessa forma, será possível cada vez mais atingir uma alimentação segura, e que não acarrete em problemas a saúde do consumidor.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamentação Técnica de Boas Práticas para serviço de alimentação. Brasília, DF: **ANVISA**, 2004. Disponível

em: <https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>

Bregolin, J. D.; Zanin, L. M.; Stedefeldt, E.; Venzke, J. G. Cultura de segurança dos alimentos: conceito e elementos para a prática dos profissionais que atuam em empresas do setor alimentar. **Acta Portuguesa de Nutrição** v. 26 p.38-44, 2021.

CODEX Alimentarius. Higiene dos alimentos: textos básicos. Brasília: **Organização Pan-Americana da Saúde**, 2006.

CROZATTI J. Modelo de Gestão e cultura organizacional: conceitos e interações. Caderno De Estudos. v.18 p. 01-20, 2018. Disponível em: < <https://doi.org/10.1590/S1413-92511998000200004> >

Dutra, L. Motivação dos colaboradores na produção de alimentos seguros: as 5 melhores dicas reunidas, 2019. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/motivacao-dos-colaboradores-na-producao-de-alimentos-seguros-as-5-melhores-dicas-reunidas/>>

FERREIRA, I.A.S. Riscos à segurança alimentar e nutricional: percepção de manipuladores de panificações. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição. Goiás, p.116,. 2012.

Franceshini, M.J. A relação entre a motivação pessoal e a segurança dos alimentos , 2018. Disponível em: < <https://foodsafetybrazil.org/relacao-entre-motivacao-e-seguranca-dos-alimentos/>>

GALVÃO C.V & BALIAN C.S. A cultura de segurança de alimentos e os elementos de Lima, N.; Pereira S.; Alves, G.; Collantes, N.; Goulart, A.C.; De Almeida, J. P. v1.0, Tradução do documento "Uma cultura de segurança de alimentos GFSI", 2018. Disponível em: [https://s2gestao.com.br/cac/wp-content/uploads/2019/11/GFSI_Uma-cultura-de-Seguranca-de-Alimentos Tradução Versão Jun 2021.pdf](https://s2gestao.com.br/cac/wp-content/uploads/2019/11/GFSI_Uma-cultura-de-Seguranca-de-Alimentos_Traducao_Versao_Jun_2021.pdf)

MATUKUMA, C.A. Refinamento e aplicação de instrumento de caracterização de cultura de segurança de alimentos. Dissertação (Mestrado). Universidade de São Paulo. Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia. São Paulo, p.134. 2021.

mensuração: revisão de bibliografia Revista Higiene Alimentar, v. 36 p.294, 2022. ISSN 2675-0260 – DOI: 10.37585/HA2022.01cultura

Santoro, E. Cultura de segurança de alimentos. Um olhar voltado aos colaboradores da indústria de alimentos, 2021. Disponível em :<<https://portalefood.com.br/seguranca-de-alimentos/cultura-de-seguranca-de-alimentos/>>

Santos, F.; Lima, N.; Levorato, P. A cultura organizacional incorporada a cultura de segurança de alimentos, 2021. Disponível em: <https://portalefood.com.br/artigos/a-cultura-organizacional-incorporada-a-cultura-de-seguranca-de-alimentos/>

Tech, B.R.A. Tópicos em gestão e inovação no agronegócio. São Carlos, p. 298, 2020.

utra, L. Tudo sobre treinamentos de BPF: as melhores dicas reunidas, 2019. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/tudo-sobre-treinamentos-de-boas-praticas-de-fabricacao-as-melhores-dicas-reunidas/>>

Zanin, L.M. & Stedefeldt, Cultura de segurança dos alimentos: um fenômeno que pode ser transformado, 2020. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/cultura-de-seguranca-dos-alimentos-um-fenomeno-que-pode-ser-transformado/>>