

http://doi.org/10.48195/jie2023.26535

CULTURA DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS (CSA) UMA NOVA ESTRATÉGIA PARA AS AUTORIDADES SANITÁRIAS[1]

Letícia Ferrigolo Dalla Corte [2]; Maíra de Oliveira Penna [3]; Patrícia Arruda Scheffer [4]; Ana Lúcia de Freitas Saccol [5]

RESUMO

O objetivo deste estudo é contextualizar a Cultura de Segurança dos Alimentos (CSA) nas atividades desenvolvidas pelas autoridades sanitárias por meio de uma revisão narrativa. Deste modo, foi realizada uma revisão narrativa da literatura a fim de integrar documentos de referência e artigos publicados nos últimos anos, utilizando as bases de dados científicas Google Académico, *ScienceDirect, Scopus e Lilacs*. A CSA pode ser mais explorada no contexto das autoridades sanitárias, pois a mesma faz parte de um sistema que regula a segurança dos alimentos, onde possui múltiplas culturas dentro de seus subsistemas. Assim aos consumidores um estabelecimento que tenha uma fiscalização adequada em todos os eixos da CSA, para que o mesmo produza um alimento seguro no momento da produção e qualidade sanitária do mesmo.

Palavras-chave: segurança dos alimentos; surtos alimentares; qualidade sanitária.

ABSTRACT

The objective of this study is to contextualize the Food Safety Culture (CSA) in the activities carried out by the Health Authorities through a narrative review. Thus, a narrative review of the literature was carried out in order to integrate reference documents and articles published in recent years, using the scientific databases Google Scholar, ScienceDirect, Scopus and Lilacs. The CSA can be further explored in the context of health authorities, as it is part of a system that regulates food safety, where it has multiple cultures within its subsystems. Thus, consumers are offered an establishment that has adequate supervision in all areas of the CSA, so that it produces safe food at the time of production and its sanitary quality.

Keywords: food safety; food outbreaks; sanitary quality.

1. INTRODUÇÃO

Atualmente os serviços de alimentação estão cada vez mais presentes na rotina das famílias Brasileiras, devido ao fato que a população busca por uma alimentação rápida e de

[1] Atenção integral à saúde - Tema do artigo faz parte do Projeto de Mestrado das Autoras do curso de Mestrado em Ciências da Saúde e da Vida da Universidade Franciscana.

[2] Mestranda do Mestrado em Ciências da Saúde e da Vida. Nutricionista. Universidade Franciscana. leticia.ferrigolo@ufn.edu.br

[3] Mestranda do Mestrado em Ciências da Saúde e da Vida. Nutricionista. Universidade Franciscana. maira.penna@ufn.edu.br

[4] Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Ciências e Tecnologia de Alimentos na Universidade Federal de Santa Maria. patricia.scheffer@ufn.edu.br

[5] Orientadora. Professora do Curso de Nutrição e do Mestrado em Ciências da Saúde e da Vida. Universidade Franciscana. Coordenadora do Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional (GESAN/CNPq). alsaccol@prof.ufn.edu.br

fácil acesso, aumentando assim os números de surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) (IBGE, 2019). No Brasil, de acordo com os dados publicados no último boletim epidemiológico referente às DTHA, mostram que, restaurantes, padarias e demais serviços de alimentação, encontram-se em segundo lugar, em relação aos locais com maior incidência de ocorrência de surtos de DTHA, com 15,1% dos casos (BRASIL, 2022).

O cenário globalizado permitiu uma transição nos hábitos alimentares caracterizada pelo aumento da frequência do ato de se alimentar fora de casa. Segundo dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018 publicados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), do total das despesas das famílias brasileiras com alimentação, quase um terço (32,8%) é dedicado a refeições fora do domicílio. O que também ajuda a ilustrar esse cenário é a avaliação da distribuição dos alimentos adquiridos em domicílio, o qual as despesas com cereais, leguminosas e oleaginosas, produtos associados ao preparo da comida em casa, vêm caindo ao longo do tempo, passando de 10,4%, em 2003, para 5% nesta última pesquisa. O grupo de óleos e gorduras, que em 2003 contribuía para 3,4% das despesas com alimentação, agora chegou a 1,7% (IBGE, 2020).

Uma das maiores preocupações globais, em relação a segurança dos alimentos, é o aumento no números de casos de surtos de DTHA, que afetam diretamente a saúde dos consumidores (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2015). Segundo a Organização Mundial da Saúde (2015), uma em cada dez pessoas são contaminadas por ano. As DTHA têm impacto no desenvolvimento socioeconômico em países de baixa e média renda, pois elas representam uma perda substancial de produtividade e despesas médicas gastas em saúde e alimentação (JAFFEE *et al.*, 2019).

A manipulação inadequada de alimentos, está ligada diretamente com os casos de DTHA, onde estão associados aos que ocorrem em residências e serviços de alimentação no Brasil (BRASIL, 2016) e em outros países como Estados Unidos (FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, 2010). Por mais que a evolução tecnológica esteja cada vez mais presente no dia a dia da população, os casos de surto de DTHA não estão diminuindo.

Para que haja uma redução dos casos, é necessário que as práticas exercidas pelos profissionais da Vigilância Sanitária (VISA) estejam em constante procura por informações atualizadas, para formação de novos saberes oriundos de vários campos do conhecimento e saberes específicos (OLIVEIRA; IANNI, 2018). Além disto, no Brasil, pela busca constante

de mudanças e atualizações, foi publicado no ano de 2019, o Decreto nº10.178/2019, cujo o princípio é definir os critérios e procedimentos para a classificação de risco das atividades econômicas (BRASIL, 2019). O Decreto define que as atividades econômicas classificadas como nível de risco I, são aquelas exercidas por estabelecimentos como: restaurantes e similares; bares, lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares. Sendo assim, cada município tem a escolha de decidir se as VISA deveram ou não realizar as inspeções sanitárias, para a liberação de alvarás de funcionamento destes estabelecimentos (BRASIL, 2019).

Conforme as leis estão se modificando, o uso de novas estratégias para avaliação, melhoria e manutenção da segurança dos alimentos em serviços de alimentação, também estão em constante evolução (GRIFFITH; LIVESEY; CLAYTON, 2010). Apenas o fornecimento de conhecimento simplificado, quando aplicado de forma individual, sem o uso de estratégias básicas como a aplicação das Boas Práticas de Manipulação (BPM), não é suficiente para promover a mudança necessária para implementação adequada nos serviços (ZANIN *et al.,* 2017).

Neste contexto, surge a Cultura de Segurança dos Alimentos (CSA), trata-se de um conhecimento científico a partir do comportamento humano e da cultura organizacional, surgindo como um novo conceito para compreender a segurança dos alimentos (SHEPPERD *et al*., 2015). A CSA é definida como "atitudes, valores e crenças compartilhados em relação aos comportamentos de segurança dos alimentos que são rotineiramente demonstrados na manipulação de alimentos" (GRIFFITH; LIVESEY; CLAYTON, 2010, p. 426-438). Segundo Griffith, Livesey, Clayton (2010) a CSA pode ser avaliada por meio de seis elementos diferentes, para melhor compreensão, sendo dividida em: sistema de gestão, liderança, comunicação, comprometimento, ambiente e percepção de risco.

As VISAs realizam suas atividades por meio de um conjunto de ações capazes de eliminar e diminuir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde. Atuando sobre riscos atuais e potenciais, objetivando a proteção da saúde e a prevenção de doenças e agravos, caracterizada pela prestação de serviços, além de fiscalizar os serviços de alimentação para a liberação de licença sanitária de funcionamento (BRASIL, 1990).

Sendo assim, a CSA pode ser mais explorada no contexto da VISA, pois a cultura faz parte de um sistema que regula a segurança dos alimentos, onde possui múltiplas culturas dentro de seus subsistemas.

2. OBJETIVO

Identificar a importância da aplicação da Cultura de Segurança dos Alimentos como uma nova estratégia nas atividades desenvolvidas pelas autoridades sanitárias, por meio de uma revisão narrativa.

3. MATERIAIS E MÉTODOS

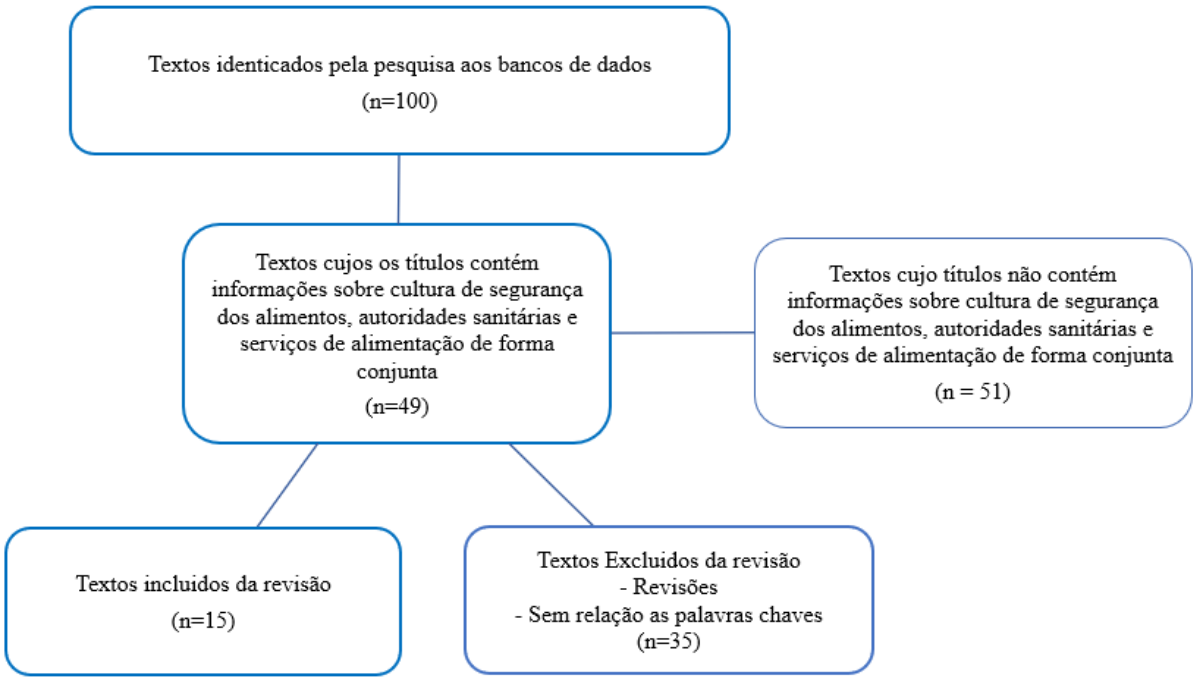
Trata-se de uma revisão narrativa da literatura a fim de integrar documentos de referência e artigos publicados nos últimos 12 anos, de janeiro de 2010 a dezembro de 2022, utilizando as bases de dados científicas Google Académico, *ScienceDirect, Scopus e Lilacs*.

Os descritores foram utilizados em inglês e em português por meio dos Descritores em Ciências da Saúde (DeCS/MeSH): em portugues “cultura de segurança dos alimentos” ou “autoridades sanitárias” ou “serviços de alimentação” e em inglês “food safety culture”, “health authorities”, “food services”. Foram incluídos nesta revisão narrativa artigos originais, de revisão, guias e livros, país do estudo ou área do conhecimento, bem como referenciais normativos, não houve exclusão pelo idioma.. Sendo excluídos todos os documentos que não tinham relação direta com o objetivo do estudo.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Após a busca nas plataformas de pesquisa, apenas 15 artigos foram incluídos na revisão narrativa, conforme o Figura 1. Destes, apenas 1 relacionava a importância da CSA como estratégia de aplicação nas atividades realizadas pela VISA. Um fato que demonstra a importância do aprofundamento da temática com estes agentes de fiscalização pública.

Figura 1 - Estratégia de Busca e Seleção



Fonte: Elaboração própria

Com as constantes mudanças nas características dos hábitos alimentares e do estilo de vida da população, a procura por uma alimentação fora de casa vem aumentando com o passar dos anos, desta maneira, alterando a economia e a cultura do país (IBGE, 2019). Por este motivo, está ocorrendo um aumento de opções de serviços de alimentação (IBGE, 2019). Na maioria das vezes as pessoas não levam em consideração a questão sanitária na sua tomada de decisão.

Com isso o número de DTHA está aumentando, cerca de 600 milhões de pessoas são contaminadas por ano e destas 420 mil morrem (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2015). Atingindo a qualidade de vida da população mundial sendo indivíduos de todas as idades, particularmente crianças menores de cinco anos de países em desenvolvimento (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2015). Sendo importante valorizar as aplicações de boas práticas de higiene e da formação continuada dos colaboradores dos setor alimentar e também de todos os responsáveis pelas fiscalizações, para que haja práticas adequadas no processo de produção de alimentos seguros (CODEX ALIMENTARIUS, 2020).

Um importante setor responsáveis por garantir e prevenir a qualidade sanitária dos alimentos, que realizam as fiscalizações nos serviços de alimentação, que buscam a implementação de ações educativas, são as autoridades sanitárias. Tendo como dever prevenir riscos e agravos à saúde relacionados com a produção dos alimentos que serão vendidos ao consumo humano (MINAS GERAIS, 2022). Com isto, a VISA deve, muitas vezes, estar em constante evolução para implementar novas formas de avaliação, garantindo uma melhor aplicação de programas que asseguram uma produção alimentar de maior qualidade e sem risco sanitário (NAYAK; TAYLOR, 2018).

Uma nova estratégia de aplicação de ações educativas em serviços de alimentação, por meio das atividades realizadas pela VISA, é a aplicação da CSA. A CSA faz parte do arcabouço regulatório que fundamenta e determina os processos de boas práticas de higiene. Isso ocorre pelo fato de que muitas vezes quando abordamos apenas alguns fatores de forma separada, nem sempre é suficiente para melhorar o desempenho relativamente à segurança dos alimentos em empresas do setor alimentar (GRIFFITH, 2010).

A CSA, dentro as suas inúmeras definições, aplicada em determinado contexto, pode ser descrita como um "conjunto de pensamentos e comportamentos semelhantes que caracterizam um grupo social, sendo capaz de ser incorporada por meio da socialização e perdurar ao longo do tempo" (COREIL; BRYANT; HENDERSON; FORTHOFER; QUINN, 2010).

Quando contextualizamos a CSA, um dos conceitos-chave para defini-la, é o de uma "experiência partilhada", onde as pessoas se reúnem para partilhar ideias e experiências em comum, podendo ser desenvolvidas de forma consciente ou não, para assim caracterizar certo grupo (TAYLOR, 2011). A CSA é uma forma específica de organização que representa como o empreendimento enxerga a segurança de alimentos em seu serviço (DE ANDRADE *et al.*, 2018).

Zanin; Luning e Stedefeldt (2022) consideram a CSA uma importante ferramenta para construção de hábitos nos serviços de alimentação, por meio de ações educativas. Apesar disto, para avaliar a CSA requer tempo e dedicação, devido ao fato que a mesma é uma tarefa difícil de aplicar e analisar (NAYAK; TAYLOR, 2018). Segundo Griffith, Livesey, Clayton (2010) a CSA pode ser avaliada por meio de seis elementos diferentes, para melhor

compreensão, sendo dividida em: sistema de gestão, liderança, comunicação, comprometimento, ambiente e percepção de risco.

Os *Sistemas de gestão* buscam garantir e controlar que todos os processos necessários sejam executados de uma maneira efetiva, devendo esboçar os objetivos da segurança dos alimentos e as informações sobre como esses objetivos podem ser alcançados.

A *Liderança* refere-se à eficácia de um líder em compartilhar metas e motivar os funcionários visando sempre a segurança, alinhando os manipuladores de alimentos.

A *Comunicação* consiste em uma abordagem comunicativa eficiente, variando em termos de nível de formalidade, formato e escala de entrega para os manipuladores.

O *Comprometimento* é essencial para criar e manter uma CSA positiva e seu sucesso é previsto pelo comprometimento pessoal de todos os colaboradores de um serviço.

O *Ambiente* descreve as estruturas e processos organizacionais que caracterizam as dimensões de um serviço, um exemplo é como será a disponibilidade e acessibilidade dos equipamentos de higiene, além de se o número de funcionários é suficiente para executar todas as práticas de segurança em um serviço de alimentação.

A *Percepção de risco* está ligada diretamente à comunicação de riscos, sendo uma estratégia de comunicação dos serviços ou um processo de tomada de decisão que irá permitir aos indivíduos avaliar as chances de serem afetados por um determinado risco que pode surgir.

A CSA não pode ser definida apenas como sistema de gestão mas como um fator de risco que não foi bem aplicado e aperfeiçoado em um serviço (GRIFFITH; LIVESEY; CLAYTON, 2010). Sendo, considerada como uma cultura organizacional, onde aborda temas que tenham como resultado um conjunto de meios de aprendizagem adquiridos em momentos destinados durante suas vidas profissionais, sendo esses resolvidos de forma bem-sucedida ou não (JESPERSEN *et al.,* 2016).

Para alcançar tais melhorias, nas atividades realizadas pela VISA, são necessários outros processos, como a compreensão das autoridades em relação à cultura organizacional e como as dimensões humanas impactam na segurança dos alimentos. Desta forma, além de atividades de verificação, monitorização e fiscalização feitas pela VISA, ações educativas aplicadas a todos os responsáveis pela produção do alimento são de suma importância. Pois os

mesmos tem como o objetivo final assegurar aos consumidores a qualidade sanitária da produção (BREGOLIN *et al.,* 2021).

E para garantir um alimento seguro, as autoridades que aplicar as atividades educativas, terão que ser direcionados de forma correta que retransmitem a maneira de pensar, sentir e agir a todos de todos membros envolvidos no processo de produção de alimentos, para assim possam resolver os problemas (JESPERSEN *et al*., 2016). Nayak e Taylor (2018), trazem que a aplicação da CSA por meio das fiscalizações realizadas pelas VISAS, ao trabalhar com a CSA nos serviços de alimentação, como uma forma de educar os responsáveis pela produção dos alimentos, haverá uma redução nos números de surtos de DTHA.

A cultura, em um contexto abrangente, é descrita como uma cola social e normativa que através de um conjunto de pensamentos e comportamentos em comum, mantém determinada organização unida. Toda empresa vive sua própria cultura organizacional, seja ela estabelecida de forma declarada ou não formalizada, sofre influências e se molda a partir dos valores éticos e morais de seus líderes (BOEHS *et al*., 2007).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que, quando CSA for aplicada como uma estratégia de trabalhos desenvolvida pela VISA, por meio de ações educativas nos serviços de alimentação, haverá uma maior garantia em relação à qualidade sanitária dos estabelecimentos. Nesta perspetiva, a CSA pode ser aplicada no formato organizacional pelas VISAs, pois assim ela determinará a implementação de um sistema de gestão mais adequado para melhorar a qualidade das inspeções sanitárias realizadas.

Garantindo assim, aos consumidores um alimento seguro e com menor risco sanitário. E aos serviços de alimentação a aplicação de uma CSA por meio de ações educativas, tendo como resultado uma produção com qualidade sanitária, assim como a realização de métodos adequados que buscam a segurança dos alimentos em serviços de alimentação.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, M. L. *et al*. Food safety culture in food services with different degrees of risk for foodborne diseases in Brazil. **Food Control**, v. 112, n. 5, p. 107-152, 2020.

BOEHS, A. E. *et al.* A interface necessária entre enfermagem, educação em saúde e o conceito de cultura. **Texto & Contexto-Enfermagem**, v. 16, p. 307-314, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Doenças Transmitidas por Alimentos.** Brasília, DF, 2016.

BRASIL. **Decreto no 10. 178 de 18 de dezembro de 2019.** Regulamenta dispositivos da Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019. Brasília, DF, 2019b. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/lei/L13874.htm. Acesso em:14 de junho de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Secretaria de Vigilância Epidemiológica dos Surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar no Brasil - Informe 2022**, Brasília, DF, 2022.

BREGOLIN, J. D. *et al.* Cultura de segurança dos alimentos: conceito e elementos para a prática dos profissionais que atuam em empresas do setor alimentar. **Acta portuguesa de nutrição.** Porto, v. 26, p. 38-44, 2021.

CODEX ALIMENTARIUS. International Food Standards. **Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos**. CXC 1-1969, Rev. 3, p 36, 2020.

COREIL, J.; BRYANT, C.; HENDERSON, J.N; FORTHOFER, M.S; QUINN, G.P. **Social and Behavioral Foundations of Public Health.** SAGE Publications; 2010.

FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. **Trend analysis report on the occurrence of foodborne illness risk factors in selected institutional foodservice, restaurant, and retail food store facility types**. 2010. Disponível em: https://wayback.archiveit.org/7993/20170113095247/http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessRiskFactorReduction/UCM369245.pdf. Acesso em: 27 de março de 2023.

GRIFFITH, C. J.; LIVESEY, K. M.; CLAYTON, D. The assessment of food safety culture. **British Food Journal**, v. 112, n. 4, p. 426-438, 2010.

GRIFFITH, C. J. Food Safety Culture: Creating a Behaviour‐based Food Safety Management System. **British Food Journal**, v. 112, n. 4, p. 457-458, 2010.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares: primeiros resultados: 2017-2018.** Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2019. Disponível em:

https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf. Acesso em: 27 de março de 2023.

JAFFEE, S. *et al*. **The safe food imperative: Accelerating progress in low-and middle-income countries**. World Bank Publications, 2018.

JESPERSEN, L., *et al*. Measurement of food safety culture using survey and maturity profiling tools. **Food Control**, v. 66, p. 174-182, 2016.

MINAS GERAIS. **Portal de Vigilância em Saúde.** 2022. Disponível em: http://vigilancia.saude.mg.gov.br/. Acesso em: 28 de março de 2023.

NAYAK, R.; TAYLOR, J. Z. Food safety culture–the food inspectors' perspective. **Worldwide Hospitality and Tourism Themes**. v. 10, n. 3, p. 376-381, 2018.

OLIVEIRA, A. M. C.; IANNI, A. M. Z. Caminhos para a vigilância sanitária: o desafio da fiscalização nos serviços de saúde. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 6, n. 3, p. 4-11, 2018.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Estimativas da OMS sobre a carga global de doenças transmitidas por alimentos: grupo de referência epidemiológica da carga de doenças transmitidas por alimentos 2007-2015** . Organização Mundial da Saúde, 2015. Disponível em: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/199350/?sequence=1. Acesso em: 27 de março de 2023.

SHEPPERD, J. A. *et al*. A primer on unrealistic optimism. **Current directions in psychological science**, v. 24, n. 3, p. 232-237, 2015.

TAYLOR, J. An exploration of food safety culture in a multi‐cultural environment: next steps?. **Worldwide Hospitality and Tourism Themes**, 2011.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **WHO estimates of the global burden of foodborne diseases: foodborne disease burden epidemiology reference group 2007-2015.** World Health Organization, 2015. Disponível em: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/199350/?sequence=1. Acesso em: 31 de março de 2023.

ZANIN, L. M. *et al*. Knowledge, attitudes and practices of food handlers in food safety: An integrative review. **Food research international**, v. 100, p. 53-62, 2017.

ZANIN, L. M; LUNING, P. A.; STEDEFELDT, E. A roadmap for developing educational actions using food safety culture assessment–A case of an institutional food service. **Food Research International**, v. 155, p. 111064, 2022.