Avaliação do risco sanitário na manipulação de alimentos em hotéis e a relação entre procedimentos, liderança e estrutura física.

Fernanda Franco da Rocha*, Thais Dalle Luche; Prof. Diogo Thimoteo da Cunha.

Resumo

Considerando que as estratégias utilizadas para a formação de manipuladores de alimentos é de extrema importância para a prevenção de Doenças transmitidas por alimentos, foi mensurado o escore de risco sanitário em 6 hotéis avaliados no estado de São Paulo e identificado os tipos de liderança existente, para que dessa forma fosse possível avaliar a formação dos manipuladores e suas práticas de manipulação. Os hotéis apresentaram, no geral, baixo risco sanitário

Palavras-chave: liderança, segurança dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos.

Introdução

Existem barreiras físicas e psicológicas, que dificultam a utilização do conhecimento teórico na prática de manipulação, ocasionando na falta de práticas adequadas como: restrição de tempo, baixa percepção de risco, falta de comunicação, recursos inadequados e liderança ineficaz. (DA CUNHA et al., 2014). A promoção da segurança dos alimentos em estabelecimentos deve sustentar-se em um sistema de gestão que se baseie no envolvimento da liderança, comunicação efetiva, no empenho da equipe e na promoção de um ambiente seguro em que todos compreendam os riscos de cada procedimento. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o escore de risco sanitário em hotéis, relacionando-o com sistemas de gestão e aspectos de liderança.

Resultados e Discussão

Foram avaliados oito líderes para verificar a presença da liderança transformacional e seis estruturas físicas para medir o escore de risco sanitário. Abaixo encontra-se os valores médios do MLQ-6S para os 7 fatores relacionados com a liderança transformacional.

Tabela 1- Tabela de Liderança com a Média dos Fatores

Fator	Média	Desv.Padrão
Fator 1	9	1,60
Fator 2	9,5	0,76
Fator 3	9,13	1,55
Fator 4	8,50	1,77
Fator 5	9	1,93
Fator 6	8,13	2,03
Fator 7	4,63	1,77

Pode ser observado um elevado escore de liderança para os fatores: influência idealizada (fator 1), inspiração motivacional (fator 2), estimulação intelectual (fator 3), consideração pelos outros (fator 4), gestão das recompensas (fator 5) e gestão pela exceção (fator 6). O único fator com média baixa é justamente o fator 7 que denota a ausência de liderança (Laissez Faire). Com relação ao escore de risco sanitário e adequação da estrutura física perante a legislação estão apresentados na tabela 2.

Nota-se que os estabelecimentos possuem adequada estrutura física, o que contribui para reduzir o risco de Doença Transmitida por Alimentos e possibilita uma prática adequada pelos manipuladores de alimentos. De acordo com a pontuação de risco sanitário, dois estabelecimentos foram classificados como grupo 4 de

risco (502,7 a 1152,2) e os demais como grupo 3 (13,3 a 502,6), sendo que valores acima de 502,7 são considerados elevados (risco elevado).

Tabela 2- Pontuação final de risco para cada estabelecimento:

Identificação	Pontuação de risco sanitário	Percentual de adequação da estrutura física
Estrutura 1	820,56	73,6
Estrutura 2	143,07	61,4
Estrutura 3	109,86	94,7
Estrutura 4	210,37	70,1
Estrutura 5	1010,47	54,3
Estrutura 6	461,95	80,7

Desse modo, apesar da porcentagem de adequação ser elevada, algumas falhas cometidas são de alto risco. Quando realizada a adequação da estrutura física em relação aos blocos temáticos, verifica-se que as maiores falhas pertencem ao bloco "preparo do alimento". Falhas nesse quesito estão altamente associadas a surtos alimentares (DA CUNHA et al., 2014).

Conclusões

Foi identificado baixo escore de risco sanitário nos hotéis avaliados, com exceção de dois estabelecimento que receberam pontuação mais elevada entretanto, foram identificadas falhas no preparo do alimento. O escore de liderança foi elevado. Nesse contexto, é de extrema importância que o líder acompanhe a prática dos manipuladores, identificando seus conhecimentos prévios para posterior aperfeiçoamento. Treinamentos periódicos, visando à segurança alimentar, são indispensáveis à promoção de conhecimentos e comportamentos de manipuladores de alimentos, sendo assim, a frequência e a didática adequada dos treinamentos aplicados aos manipuladores deve ser garantida.

Agradecimentos

Agradeço a todos os estabelecimentos que autorizaram a pesquisa. Agradeço ao PIBIC/ CNPq pela bolsa de iniciação científica.

DA CUNHA, D. T. et al. Food safety of food services within the destinations of the 2014 FIFA World Cup in Brazil: development and reliability assessment of the official evaluation instrument.

Food Research International, v. 57, n. 3, p. 95-103, 2014a.