

## 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.