



“ANÁLISE DE CONFIANÇA DE RESPONSÁVEIS POR RESTAURANTES EM RELAÇÃO À VIGILÂNCIA SANITÁRIA”

**Resumo de pesquisa apresentado ao XXVII Congresso {Virtual} de Iniciação Científica da Unicamp.
Aluna: Julia Ribeiro Ferro Ra: 200315
Orientadora: Diogo Thimoteo da Cunha**

Introdução

As diversas transformações do mundo contemporâneo provocaram mudanças no modo de se alimentar da sociedade, levando a um aumento significativo da alimentação fora do lar (DE QUEIROZ, 2017). O consumo de alimentos fora do lar parece ser um fator potencializador da maior incidência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), causada pela ingestão de alimentos e água contaminados. Quando medidas higiênicas sanitárias adequadas não são adotadas e as condições ambientais são insatisfatórias, há grandes chances de contaminação dos alimentos (ZANDONADI et al., 2007).

A Vigilância Sanitária é o órgão regulador no Brasil e é a instância responsável por fiscalizar o cumprimento das normas sanitárias vigentes fazendo uso de sua atribuição de polícia sanitária administrativa, podendo valer-se de atos discricionários que podem ser visto como autoritários e podem reduzir a confiança dos donos/responsáveis dos estabelecimentos sobre seus fiscais (TANCREDI; FERNANDES, 2014). A existência de confiança entre as pessoas aumenta a probabilidade de trocas e compartilhamento de informações além de reduzir os conflitos e aumentar a satisfação e motivação (DIRKS, & FERRIN, 2001). Dessa maneira fica claro que, para existir uma boa relação e comunicação entre instituições governamentais como ANVISA e responsáveis por restaurantes é necessário que haja boa relação de confiança por parte dos envolvidos nesses estabelecimentos sobre o órgão regulador.

Objetivo da pesquisa

Avaliar a confiança de donos de estabelecimentos de alimentação e manipuladores de alimentos em relação à Vigilância Sanitária nas cidades de Limeira e Campinas.

Métodos

Trata-se de estudo transversal de caráter descritivo. O presente estudo teve coletas de dados em restaurantes das cidades de Campinas e Limeira. No total, houveram 9 restaurantes participantes sendo 6 na cidade de Limeira e 3 em Campinas, somando 7 questionários de proprietários e 22 questionários de manipuladores.

Foram aplicados questionários com perguntas abertas e fechadas, elaborados para criação de perfil do estabelecimento e perfil socioeconômico, profissional e de escolaridade de seu proprietário ou responsável e manipuladores de alimentos. Também foi aplicado um questionário para avaliação de confiança dos participantes em relação à Vigilância Sanitária o qual foi respondido por meio de escala Likert com grau de pontuação de 1 a 5 conforme grau de aprovação do entrevistado, sendo 1 no caso de 'concordo totalmente' e 5 'discordo totalmente'. Todos os questionários aplicados foram preenchidos pelo entrevistado e aplicados por meio de entrevista face a face, exceto em casos de analfabetismo ou deficiência visual (nesse caso o questionário foi lido e preenchido pelo entrevistador).

Na análise dos resultados foi realizada uma Análise Fatorial Exploratória para criação de fatores relacionados à confiança. Foram considerados apenas indicadores com carga fatorial acima de 0,40. Posteriormente, a confiabilidade dos constructos foi analisada utilizando o coeficiente de confiabilidade alfa de Cronbach, considerando valor ideal acima de 0,50. Todos os dados coletados foram tabulados em uma planilha Excel e apresentados em média e desvio padrão da média. As variáveis foram analisadas pelo teste de aderência de Shapiro-Wilk para verificação de aproximação de curva normal. A comparação entre os fatores foi realizada por meio do teste ANOVA para medidas repetidas seguido do teste post hoc de Bonferroni.

Resultados

Dos manipuladores de alimentos, a grande maioria (81,83%) eram mulheres. As atividades relacionadas à alimentação sempre foram consideradas como trabalho feminino e por isso, a mulher ocupa grande espaço nesse ramo no mercado de trabalho (TAN et al., 2013). Quando questionados sobre realização de treinamento sobre boas práticas na produção de alimentos, todos os donos de estabelecimentos (100%) afirmaram já terem realizado treinamento enquanto a maioria dos manipuladores (54,54%) respondeu nunca ter passado por qualquer processo de treinamento ou curso sobre boas práticas. Segundo a RDC 216/2004 (BRASIL, 2004), os manipuladores de alimentos devem ser comprovadamente submetidos a curso de capacitação de forma periódica que deve conter assuntos sobre higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, ou seja, observa-se que, esse ponto não é devidamente cumprido na maioria dos estabelecimentos.

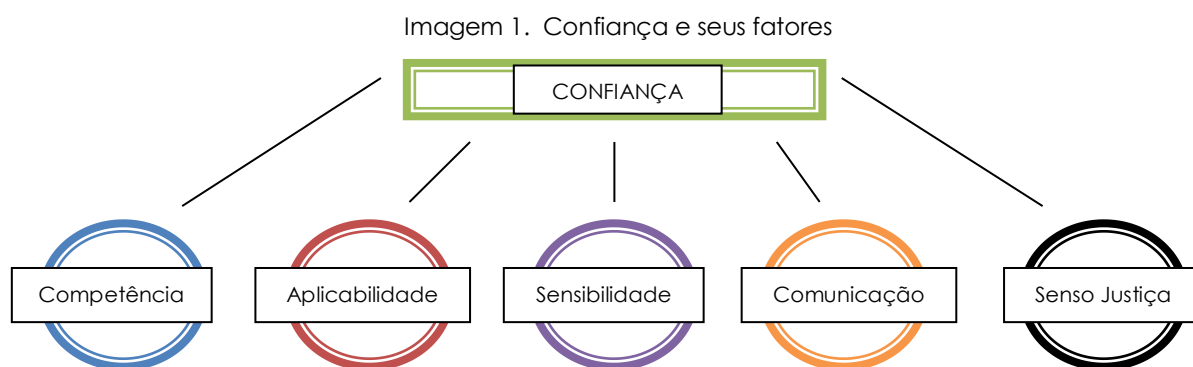
Todos os proprietários e manipuladores responderam algumas perguntas conforme seu conhecimento sobre segurança dos alimentos e sobre a Vigilância Sanitária. A grande maioria das perguntas apresentou erros como acreditar que alimentos impróprios sempre possuem mau cheiro; erro no modo seguro de lavagem dos vegetais e sobre consumo de carne mal passada e transmissão de doenças, demonstrando que não há conhecimento total sobre os assuntos abordados por todos que responderam o questionário. Quando os manipuladores cometem falhas de higiene pessoal, ambiental ou nos cuidados com os alimentos há o risco de contaminá-los, através das mãos, armazenamento inadequado, ocorrência de contaminação cruzada, dentre outros fatores, o que favorece multiplicação de microrganismos patogênicos (SULTANA et al., 2013).

Tanto proprietários quanto manipuladores responderam o questionário sobre confiança em relação à Vigilância Sanitária. Todas as afirmações apresentaram variações de respostas entre os indivíduos, demonstrando certa dúvida sobre a ação da Vigilância Sanitária na cidade, principalmente quando relacionado à imparcialidade na fiscalização de restaurantes e aplicação de penalidades. A partir das respostas obtidas no questionário de confiança, uma análise fatorial exploratória com criação de fatores foi realizada. Após a análise, 8 dos 29 itens originais foram removidos. Cinco fatores foram criados agrupando um total de 21 itens. De acordo com o resultado da análise os fatores foram renomeados. Apenas os fatores “competência” e “aplicabilidade na legislação” foram mantidos. Os novos fatores foram: “sensibilidade”, “comunicação” e “senso de justiça” (imagem 1).

Tabela 1. Questionário de Avaliação de Confiança

Fator	Item	Loading	Média (DP)	Alfa de Cronbach
Fator 1	Competência		1,63b (0,66)	0,87
	Fiscais da Vigilância se preocupam com a saúde da população.	0,926		
	Fiscais da Vigilância cuidam da segurança relacionada à alimentação.	0,864		
	Os fiscais da Vigilância são devidamente treinados/ capacitados para garantir uma alimentação segura nesta cidade.	0,851		
	Fiscais da Vigilância Sanitária têm conhecimento suficiente para garantir uma alimentação segura nesta cidade.	0,826		
	Os fiscais da Vigilância são devidamente treinados/ capacitados para proteger a saúde da população desta cidade.	0,816		
	Fiscais da Vigilância Sanitária possuem competência para garantir uma alimentação segura nesta cidade.	0,772		
	As medidas tomadas pela Vigilância Sanitária têm objetivo final de proteger e defender a saúde da população.	0,720		
	Fiscais da Vigilância Sanitária fiscalizam os restaurantes de forma igual, sem favorecer ninguém.	0,495		
	A Vigilância Sanitária atua como educadora, ensinando e oferecendo informações técnicas aos donos e gerentes de restaurantes.	0,491		
	As medidas tomadas pela Vigilância Sanitária tem objetivo final de proteger e defender a saúde da população.	0,720		
	Fiscais da Vigilância Sanitária fiscalizam os restaurantes de forma igual, sem favorecer ninguém.	0,495		

Fator 2	Sensibilidade		1,95ab (0,92)	0,83
	A Vigilância Sanitária é justa na liberação do alvará sanitário.	0,897		
	A Vigilância Sanitária é justa na hora de aplicar penalidades (multa, fechamento etc.).	0,818		
	A Vigilância Sanitária é aberta a críticas quanto a sua forma de fiscalizar os restaurantes.	0,528		
	A Vigilância Sanitária é aberta para compreender as dificuldades em gerenciar um restaurante.	0,486		
Fator 3	Comunicação		1,75b (1,07)	0,74
	A Vigilância Sanitária dá a chance para os restaurantes melhorarem.	0,873		
	A Vigilância Sanitária utiliza uma linguagem de fácil entendimento.	0,786		
Fator 4	Aplicabilidade na legislação		2,55a (0,90)	0,55
	A legislação sanitária é muito rígida.	0,805		
	A legislação sanitária não foi feita para ser aplicada em todos os tipos de estabelecimentos.	0,655		
	É impossível a aplicação da legislação sanitária em pequenos restaurantes.	0,607		
	A Vigilância Sanitária está preocupada em aumentar a arrecadação da prefeitura por meio de multas.	0,494		
Fator 5	Senso de justiça		1,83ab (0,98)	0,60
	A Vigilância Sanitária é justa na hora de escolher o restaurante que eles vão fiscalizar.	0,883		
	É papel da Vigilância Sanitária punir os restaurantes inadequados, evitando assim que as pessoas fiquem doentes	0,609		



Os fatores "competência" e "comunicação" não apresentaram diferenças estatísticas entre si e são fatores que, aparentemente, reforçam positivamente a confiança dos trabalhadores envolvidos no setor de alimentação pela Vigilância Sanitária. O conceito de competência pode ser pensado como conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes que justificam um alto desempenho (FLEURY, 2001). A comunicação, por sua vez, é um fator que está presente em todos os lugares e influi diretamente no desempenho das pessoas. Sendo assim, ambos os fatores são essenciais para compor a confiança entre proprietário/manipulador e órgão regulador e não parecem ser pontos problemáticos para os participantes.

O fator “aplicabilidade na legislação” foi o que representou a maior problemática na formação de confiança dos proprietários e manipuladores participantes do estudo. A Vigilância Sanitária foi vista como “muito rígida” e como “preocupada em aumentar a arrecadação da prefeitura através de multas” por muitos participantes. As ações da vigilância sanitária são prioritariamente educativas e normativas (exercício do poder regulamentar), porém é o lado decorrente de seu poder de polícia o mais conhecido pela população. De acordo com Tavares (2013), a própria Vigilância Sanitária, ao longo dos anos, construiu uma cultura de imposição diante do seu poder administrativo de polícia, o que configura muitas vezes uma postura inadequada por parte de alguns fiscais. Isso pode acabar enaltecendo a imagem punitiva do órgão e pode explicar as respostas encontradas nesse estudo.

Considerações Finais

A maior problemática identificada foi o fator “aplicabilidade na legislação” no qual, o olhar para a Vigilância Sanitária como órgão punitivo pode ter influenciado de forma negativa na confiança. Isso, aliado à falta de treinamento e capacitação de manipuladores em boas práticas de alimentação, também constatado nos questionários, pode levar a práticas higiênico-sanitárias inadequadas e conseqüente risco à saúde do consumidor. O resultado sugere também a necessidade de haver maior fiscalização em relação à prática de treinamento de boas práticas pelos manipuladores de alimentos e a inclusão de informações sobre a Vigilância Sanitária nessas capacitações. É importante ressaltar que, dado as questões da pandemia, o número amostral foi limitado. Sendo assim, para um resultado mais fidedigno, é necessária uma maior coleta de dados.

Bibliografia

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 set. 2004.
- Dirks, K. T., & Ferrin, D. L. (2001). The **role of trust in organizational settings**. *Organization Science*, 12(4), 450-467. doi: 10.1287/orsc.12.4.450.10640
- FLEURY, M. T. L. Construindo o conceito de competência. 2001. *Rev. adm. contemp.* vol.5 no.sp
- QUEIROZ, P. W. V.; COELHO, A. B. Alimentação fora de casa: Uma investigação sobre os determinantes da decisão de consumo dos domicílios brasileiros. 2017. Acesso em: 16 de abril de 2019. Disponível em: <<file:///C:/Users/use/Downloads/57132-298637-1-PB.pdf>>
- TAVARES, E.A. Conscientização e humanização nos sistemas de vigilância na cidade do Rio de Janeiro. 2013. 142f. Dissertação (Mestrado em saúde pública) – FIOCRUZ, Rio de Janeiro, 2013.
- TANCREDI, R. C. P; FERNANDES, M. L. Segurança alimentar: o poder público na aplicabilidade normativa. 2014. Acesso em: 17 de abril de 2019. Disponível em: <http://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/seguranca_alimentar_vigilancia_0.pdf>
- TAN SL, Bakar FA, Karim MSA, Lee HY, Mahyudin NA. Hand hygiene knowledge, attitudes and practices among food handlers at primary schools in Hulu Langat district, Selangor (Malaysia). *FoodControl*. 2013; 34:428-435
- ZANDONADI, R. P. et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. 2007. Acesso em: 10 de abril de 2019. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732007000100002