



Estudo investiga segurança dos alimentos no setor hoteleiro

Por [Da Redação](#) - agenusp@usp.br

Publicado em 21/outubro/2014 | Editoria : [Sociedade](#) | [Imprimir](#) |

Por *Alicia Nascimento Aguiar, da Assessoria de Comunicação da Esalq*
alicia.esalq@usp.br

O deslocamento das pessoas e a maior exposição da população aos alimentos destinados ao pronto consumo em serviços de alimentação em vias públicas contribuem para a incidência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Para conhecer estratégias utilizadas em unidades produtoras de refeições vinculadas ao turismo e minimizar os riscos de contaminação dos alimentos, foi realizado o estudo *Segurança dos alimentos no setor hoteleiro: caracterização das empresas e avaliação da percepção dos agentes envolvidos*.



Estudo foi conduzido em unidades produtoras de refeições de hotéis

O autor é Marcel Levy de Andrade, do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP. De acordo com o mestrando, que teve orientação da professora Gilma Lucazechi Sturion, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da Esalq, o desenvolvimento do hábito de comer fora do domicílio pode ser analisado a partir das perspectivas como alimentação relacionada com uma atividade social (lazer e interação social); distanciamento entre o local de trabalho e a residência; o crescimento da oferta de alimentos industrializados; e necessidade imposta pelo modelo de força de trabalho, em que a mulher passou a ter papel relevante.

“Diversos estudos no Brasil e em outros países demonstram que manipuladores de alimentos de restaurantes, *fast foods*, *catering* e outros possuem conhecimentos e capacitação técnica insuficientes em relação aos aspectos de higiene na produção de alimentos, representando entraves para a produção de alimentos inócuos”, afirma o pesquisador.

A pesquisa foi conduzida em unidades produtoras de refeições de hotéis e pousadas, em uma região do estado de São Paulo composta por dois municípios, A e B, considerados estâncias turísticas. No total, 19 estabelecimentos da região, sendo 72,3% hotéis e 16,6% pousadas pertencentes ao município A e, 85,7% e 35,7% da mesma tipologia do município B participaram do estudo.

Um roteiro de entrevista foi aplicado aos gestores das unidades para caracterizar as empresas quanto aos aspectos organizacionais, adequação aos atos normativos vigentes, recursos humanos e o Sistema de Gestão da Segurança dos Alimentos (SGSA). “Apesar do emprego de amostra não probabilística e o fato da pesquisa ter sido realizada em apenas uma região turística do estado de São Paulo, o que limita a

generalização dos resultados, a compilação de diversos aspectos poderão ser considerados em estudos futuros para identificar diferenças entre regiões”, pondera Andrade.

Considerando o total de empresas pesquisadas (19), a maioria atua no setor de turismo (78,9%) e é de porte micro (52,6%) e pequeno (31,6%). Quanto aos tipos de refeição, 36,8% oferecem café da manhã, almoço e jantar, sendo que o menor atendimento está na faixa diária entre 10 e 50 unidades (31,6%). Somente 26,3% adota SGSA e oferece treinamentos periódicos aos funcionários e essa adesão é mais dependente do porte e da capacidade de produção do que da tipologia das empresas.

A análise dos laudos de inspeção disponibilizados pelos setores de vigilância sanitária municipais evidenciou que 40,0% das empresas apresentavam condições higiênico-sanitárias insatisfatórias. Em metade delas, os proprietários ou gerentes, cuja maioria possui formação superior e capacitação em higiene e manipulação de alimentos, declararam adotar as Boas Práticas (BP), indicando o desconhecimento dos mesmos sobre as exigências da legislação sanitária vigente. Estes avaliam investimentos pertinentes os treinamentos em higiene aos funcionários, seguido da atualização da infraestrutura e equipamentos e contratação de profissional capacitado.

Entre tantos aspectos analisados no estudo destacam-se os relacionados a uma ideia fragmentada do significado de alimento seguro. Os entrevistados, exceto aqueles com formação superior, citaram todos os aspectos que indicam que o alimento não causa dano ao consumidor a partir de procedimentos adotados nas etapas da cadeia. Já na caracterização dos recursos humanos, as empresas consideram “apresentação pessoal” importante fator para contratação (89,4%), enquanto que a escolaridade é considerada importante apenas para 42,1% dos gestores. Adotam a prática de avaliação formal dos funcionários apenas 21,0% das empresas.

A caracterização de manipuladores que participaram do estudo em segurança de alimentos identificou que 64,7% dos funcionários pertencem a empresas de micro e pequeno porte com idade entre 26 e 40 anos (34,3%), predominantemente do sexo feminino (63,8%), com cargos de ajudante de cozinha (36,1%) e cozinheiros (29,6%). Ainda trabalham, há pelo menos um ano na função (41,7%), possuem ensino médio completo (31,1%) e renda familiar entre um e dois salários mínimos (35,2%), sem formação na área de alimentos (73,1%) e com pelo menos uma participação em treinamento na área de higiene (54,6%).

O maior escore entre os níveis de risco percebido foi relacionado ao tema “Controle Integrado de Pragas” e o menor nível a “Comer ovos de gema mole”. De forma geral, os menores níveis de risco percebidos pelos agentes foram relacionados aos temas Armazenamento em temperatura ambiente; Aproveitamento de sobras; Temperatura de cocção; e Contaminação cruzada. Os maiores níveis de risco foram verificados nos temas Comer verduras sem higienização; Manipulação de alimentos por funcionário doente; Higienização das mãos; Potabilidade da água; e Higienização ambiental de equipamentos e utensílios.

Andrade ainda revela no estudo que embora todas as empresas sejam licenciadas pelos órgãos competentes a adoção de SGSA ou que pratiquem iniciativas nesta direção, essas ações são mais frequentes nas empresas de maior porte e capacidade de produção. “Os sistemas poderiam ser ampliados com atuação mais efetiva de fiscalização já que a implantação, no mínimo de Boas Práticas, é obrigatória para este segmento. Além disso, a implementação dos programas de qualidade permitem a melhoria do serviço prestado, garantem o bem estar dos consumidores e proporcionam maior confiabilidade e fidelização dos serviços”, ressalta o autor do estudo.

De acordo com ele, os resultados insatisfatórios das condições higiênico-sanitárias constatadas nas inspeções das empresas menores podem ser justificados pelo inadequado critério de seleção, pela deficiência do programa de capacitação e da avaliação de desempenho dos funcionários visando ao desenvolvimento pessoal e profissional dos mesmos. “Os menores níveis de risco percebidos pelos manipuladores de alimentos sobre aspectos que representam importantes entraves para a segurança do alimento reforçam a falta de conhecimento e conscientização sobre o assunto. Assim, espera-se que a caracterização das empresas, os instrumentos metodológicos e análise da percepção de risco dos manipuladores de serviços de

alimentação do setor de turismo apresentados nesta pesquisa contribuam para minimizar a lacuna de informações sobre o tema”, articula Andrade.

Por fim, para colaborar com o Programa Paulista de Inspeção de Alimentos 2013 – Projeto Segurança Alimentar do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, uma ação efetiva beneficiou as empresas que participaram da pesquisa ao final da coleta de dados (dezembro de 2013), um treinamento gratuito em higiene e manipulação de alimentos em um dos hotéis estudados da região. A atividade, com carga horária de oito horas e conteúdo programático exigido pela legislação vigente, foi oferecida pelo Grupo de Extensão em Segurança dos Alimentos (GESEA) da Esalq, coordenado pela orientadora da pesquisa e auxiliado pelo pesquisador. Participaram do treinamento 62 pessoas, das quais, 54 eram de empresas da região e oito dos setores de vigilância sanitária municipais.