

SISTEMAS DE GESTÃO E LIDERANÇA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: Identificação de fatores determinantes do risco sanitário

Beatriz Adachi*, Estefany Maryara Araujo Sousa, Diogo Thimoteo da Cunha

Resumo

A liderança, ou falta dela, pode afetar diretamente o desempenho no trabalho. O objetivo do presente trabalho foi identificar fatores de risco sanitário do serviço de alimentação verificando o sistema de gestão, as estratégias de liderança dos responsáveis e os procedimentos aplicados neste serviço. Foi realizado um estudo com 14 serviços de alimentação, sendo que 9 apresentaram responsáveis técnicos. O escore de risco sanitário (escore de falhas) foi maior em locais sem responsável técnico. Os líderes apresentaram valores moderados em seis fatores de liderança.

Palavras-chave: escore sanitário, doença transmitida por alimentos, serviços de alimentação.

Introdução

O aumento das refeições realizadas fora de casa trouxe a preocupação com a segurança dos alimentos (STEFANELLO et al., 2009). O responsável técnico, profissional ou responsável pelo estabelecimento deve estar qualificado a orientar os manipuladores sobre as Boas Práticas, neste sentido, é importante a compreensão do papel dos líderes na gestão do serviço de alimentação e na capacitação dos manipuladores de alimentos. O objetivo do trabalho foi avaliar o escore de risco sanitário dos serviços de alimentação fazendo a relação com os sistemas de gestão e aspectos de liderança.

Resultados e Discussão

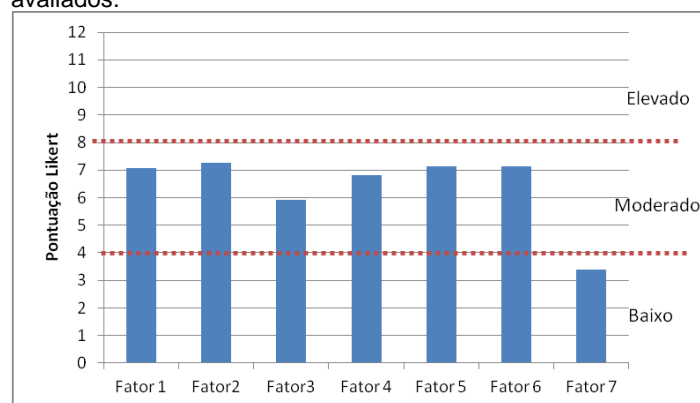
Foram 14 estabelecimentos analisados, dentre eles, 11 são restaurantes, 2 são bares e uma lanchonete. A falha mais frequente foi a ausência de manual de boas práticas em 71% (n=10) dos estabelecimentos avaliados. O bloco com maior pontuação (ou seja, maior quantidade de falhas) nos locais sem um responsável técnico foi o referente a preparo do alimento. Falhas nesse quesito estão altamente associadas a surtos alimentares (DA CUNHA et al. 2014). Além disso, a pontuação final também foi significativamente maior em locais sem responsável técnico. Valores de escore sanitário acima de 502,7 são considerados elevados.

Tabela 1 – escore médio de risco sanitário por bloco de valiação em locais com e sem responsáveis técnicos (RT).

Blocos de avaliação	Locais com RT (n=10)	Locais sem RT (n=4)	p
	média	média	
1. Abastecimento de água	3,96	9,91	0,31
2. Estrutura	9,90	12,37	0,85
3. Higienização de instalações, equipamentos móveis e utensílios	9,99	0,0	0,54
4. Controle integrado de vetores e pragas urbanas	3,78	1,43	0,25
5. Manipuladores	13,62	15,68	0,88
6. Matéria-prima, ingredientes e embalagens	30,54	0,0	0,08
7. Preparo do alimento	82,14	317,84	<0,01
8. Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado	38,80	165,94	0,10
9. Escore geral	385,4	1046,3	0,04

A figura 1 apresenta um gráfico com os valores médios do Questionário de Liderança Multifatorial simplificado (MLQ-6S) que avalia a liderança em sete fatores relacionados com a liderança transformacional (1: influencia idealizada; 2: inspiração motivacional; 3: estimulação intelectual; 4: consideração pelos outros; 5: gestão das recompensas; 6: gestão pela exceção; 7: Laissez-faire). Segundo o gráfico o fator 7 foi o único com pontuação baixa, refere-se ao *laissez-faire* que avalia o grau em que o líder exige pouco dos outros dando autonomia aos funcionários, ou seja, em sua maioria, os líderes interferem assim que as atividades não saem como foi requisitado. Nenhum fator de liderança foi considerado elevado.

Figura 1. Valores médios do MLQ-6S para os sete fatores avaliados.



Conclusões

O risco sanitário foi elevado para locais sem responsável técnico e maior do que nos locais com responsável técnico. A presença de um líder nos serviços de alimentação é essencial para bons resultados em especial no preparo de alimentos.

Agradecimentos

Agradecemos a todos os estabelecimentos que autorizaram a pesquisa.

STEFANELLO, C. L.; LINN, D. S.; MESQUITA, M. O. de; Percepção sobre Boas Práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma UAN do Nordeste do Rio Grande do Sul. *Revista Eletrônica de Extensão da URI. Vivências*, v.5, n.8: p.93-98, out. 2009..
 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, p.95-103, mar. 2014.