

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de  
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

## PERCEPÇÃO DOS ATORES SOCIAIS QUANTO A IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA DE CATEGORIZAÇÃO

Patrícia dos Santos Moraes Lopes<sup>1</sup>, Patrícia Arruda Scheffer<sup>2</sup>, Fernanda da Rosa Cardoso<sup>3</sup>, Lidiane Viera Machado<sup>4</sup>, Neila Richard<sup>5</sup>, Ana Lúcia de Freitas Saccol<sup>6</sup>

1-Acadêmica do curso de Nutrição. Universidade Franciscana. Santa Maria –RS – Brasil. email: [paty.smoraes@hotmail.com](mailto:paty.smoraes@hotmail.com)

2- Acadêmica do curso de Nutrição. Universidade Franciscana. Santa Maria –RS – Brasil. email: [patyarruda9@gmail.com](mailto:patyarruda9@gmail.com)

3 – Nutricionista. Mestranda em Ciências da Saúde e da Vida. Universidade Franciscana. Santa Maria –RS – Brasil. email: [fernandafe.cardoso@hotmail.com](mailto:fernandafe.cardoso@hotmail.com)

4- Tecnóloga em Alimentos. Doutoranda em Ciências e Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria –RS – Brasil. email: [lidiane.smdr@gmail.com](mailto:lidiane.smdr@gmail.com)

5- Docente no Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos. Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria –RS – Brasil. email: [neilarichardsprof@gmail.com](mailto:neilarichardsprof@gmail.com)

6- Docente no curso de Nutrição e Mestrado em Ciências da Saúde e da Vida. Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional (GESAN) - Universidade Franciscana. Santa Maria –RS – Brasil. email: [alsaccol@yahoo.com.br](mailto:alsaccol@yahoo.com.br)

**RESUMO** – A incidência de doenças relacionadas ao consumo de alimentos é uma preocupação e o número de refeições realizadas fora de casa potencializa o surgimento de Doenças Transmitidas por Alimentos. O presente estudo teve como objetivo avaliar a percepção dos atores envolvidos no processo de implementação da Categorização dos Serviços de Alimentação em Santa Maria (RS). Trata-se de uma pesquisa de abordagem quantitativa, onde foram aplicados questionários para avaliar a percepção dos proprietários/gestores e dos manipuladores de 27 estabelecimentos participantes, no período de setembro a novembro de 2019. Obteve-se a resposta da avaliação de 27 gestores e 82 manipuladores. Foram obtidos resultados que apresentaram valores satisfatórios para os dois perfis de respondentes, sinalizando uma percepção positiva sobre a implementação da Categorização. Portanto, pode-se concluir que a metodologia obteve ótima aceitação e os participantes concordam sobre os efeitos benéficos da Categorização dos Serviços de Alimentação.

**ABSTRACT** – The incidence of food-related illnesses is a concern and the number of meals taken away from home enhances the emergence of Foodborne Diseases. This study aimed to evaluate the perception of the actors involved in the implementation process of the Categorization of Food Services in Santa Maria, in Rio Grande do Sul state, Brazil. This was a quantitative approach survey where questionnaires were applied to evaluate the perception of Owners/Managers and Manipulators of the 27 (twenty-seven) participating establishments from September to November, in 2019. The evaluation answers from 27 (twenty-seven) managers and 82 (eighty-two) manipulators were obtained. As a result, the averages obtained presented satisfactory values for both respondent profiles, indicating a positive perception about the implementation of the Categorization.

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



[www.officeeventos.com.br](http://www.officeeventos.com.br)



27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020

ON LINE

7º Simpósio de  
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

Therefore, it can be concluded that the methodology obtained great acceptance and the participants agree on the beneficial effects of Food Service Categorization.

**PALAVRAS-CHAVE** Comportamento Alimentar, Doenças Transmitidas por Alimentos, Serviços de Alimentação.

**KEYWORDS:** *Feeding Behavior, Foodborne Diseases, Food Services.*

## 1. INTRODUÇÃO

As transformações advindas da urbanização e globalização provocaram mudanças no estilo de vida das populações. A introdução da mulher no mercado de trabalho, o aumento da aglomeração de pessoas nos centros urbanizados e as alterações no estilo de vida da população introduziram um contexto de mudança nos padrões alimentares. A falta de tempo no preparo dos alimentos também é um fator que desencadeia o aumento das refeições realizadas fora de casa, assim como as visitas aos restaurantes por quilo, *fastfood* e outros locais de alimentação fora do lar, que estão se multiplicando rapidamente (CARUS; FRANÇA; BARROS, 2014).

Através dos anos, muitos países têm implantado sistema de inspeção diferenciados para verificação das Boas Práticas de Manipulação (BPM) em estabelecimentos que produzem alimentos, com a finalidade de avaliar os pontos de maior risco sanitário e minimizar os surtos causados por DTA. A Categorização dos SA segundo critérios sanitários, já é uma realidade em alguns países e cidades, particularmente aqueles que recebem um grande fluxo de turistas, consumidores incidentais que desconhecem o histórico sanitário dos estabelecimentos locais dificultando suas escolhas. Como exemplos, pode-se citar as cidades de Nova York e Londres e países como Nova Zelândia e Dinamarca. Todas essas experiências apontam uma grande aceitação por parte dos consumidores e uma melhora significativa do perfil sanitário dos Serviços de Alimentação (NEW YORK, 2007; NEW SOUTH WALES, 2011; BRASIL, 2015a).

Visando reduzir riscos sanitários e DTA no Brasil, o projeto-piloto de "Categorização dos Serviços de Alimentação" que foi implantado em 2014 durante a Copa do Mundo FIFA, objetivou informar aos consumidores as condições higiênico-sanitárias dos alimentos comercializados nos estabelecimentos categorizados. O Projeto abrangeu os estabelecimentos que se encaixavam em alguma das 3 categorias: restaurantes e similares; bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas; e lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares (BRASIL, 2015a).

Em uma proposta pioneira nos municípios brasileiros, a Vigilância Sanitária do município de Santa Maria, localizada na região central do Estado do Rio Grande do Sul (Brasil), elaborou a Instrução Normativa nº 08, de 04 de abril de 2019, que embasa a implementação da Categorização dos Serviços de alimentação no município. Foram avaliados os serviços de restaurantes, bares, lanchonetes e similares que aderiram ao projeto, e estes receberam um selo A (ouro), B (prata) ou C (bronze), expressando a qualidade sanitária. Acredita-se que este selo possa influenciar nas escolhas dos consumidores (SANTA MARIA, 2019).

Portanto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a percepção dos proprietários/gestores e manipuladores, atores envolvidos no processo de implementação da Categorização dos Serviços de Alimentação, como forma de promover melhorias no processo e conseqüentemente, Santa Maria poderá servir de modelo para outros municípios que pretendam implementar a Categorização.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo foi realizado na cidade de Santa Maria (RS) no período de setembro, outubro e novembro de 2019. O trabalho trata-se de uma pesquisa de abordagem quantitativa, quanto aos objetivos é uma pesquisa exploratória e quanto aos procedimentos trata-se de uma pesquisa de levantamento (GERHARDT; SILVEIRA, 2009). Este estudo está vinculado a um trabalho de Doutorado do Departamento de Ciência e

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br



Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Maria (RS), sendo aprovado pelo comitê de ética desta instituição, com parecer número 2.890.701. Faz parte de um grande Projeto intitulado “Implementação da Categorização dos Serviços de Alimentação de Santa Maria – RS”, a seguir apresenta-se os selos de cada categoria e a logomarca da Categorização do município foco deste estudo, figura 1.

Figura 1 – Logomarca da Categorização e Selos de cada Categoria, Categorização dos Serviços de Alimentação de Santa Maria – RS, 2019.



Após a implementação do Projeto de Categorização no município, foram avaliadas as percepções dos seguintes atores sociais envolvidos neste processo: proprietários/gestores, e Manipuladores dos SA participantes do projeto. Após a realização do segundo ciclo de inspeção, que teve início em agosto de 2019 e foi finalizado em outubro do ano de 2019, foram aplicados os questionários baseados nos instrumentos de avaliação elaborados para o Projeto de Categorização dos Serviços de Alimentação durante a Copa do Mundo de 2014 (BRASIL, 2015b).

Durante o período de divulgação dos resultados das categorias, ocorreram as aplicações dos instrumentos de avaliação, junto aos estabelecimentos participantes. Os formulários foram entregues aos responsáveis pelos estabelecimentos e, depois de respondidos, foram recolhidos pela autora da pesquisa.

Os resultados obtidos foram tabulados em planilhas do Microsoft Excel 2007, onde foi realizada a média e desvio padrão das respostas. As respostas às questões foram estruturadas com base na escala de Likert de forma invertida. Assim, o primeiro passo foi escalonar os valores de 0 a 5 para cada uma das possíveis opções, sendo 0 para “Não sei responder”, 1 para “Não concordo totalmente”; 2 para “Não concordo parcialmente”; 3 para “Indiferente”; 4 para “Concordo parcialmente” e 5 para “Concordo totalmente” (LIKERT et. al, 1993). Os pesos foram invertidos em seguida, calculou-se a média das respostas, os resultados obtidos foram tabulados em planilhas do Microsoft Excel 2007. Para que as respostas fossem consideradas satisfatórias, a média deveria ser superior a 3,5 para as assertivas negativas e positivas.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Aplicou-se os questionários de avaliação da percepção em 27 estabelecimentos, o que corresponde a mais da metade dos estabelecimentos participantes (60%) da implementação do Sistema de Categorização no município de Santa Maria (RS). Em relação aos Proprietários/Gestores foram obtidas as respostas de 27 avaliações sobre o sistema implementado, já para os manipuladores obteve-se um total de 82 avaliações.

Para avaliar o grau de convergência da percepção dos dois atores envolvidos, foram inseridas questões semelhantes na avaliação. Conforme demonstrado na tabela 1, nesses casos, as médias obtidas apresentaram valores próximos para os dois perfis de respondentes nas assertivas positivas, sinalizando uma percepção convergente, portanto, pode-se afirmar que esses atores têm boa aceitação do uso desse sistema e concordam sobre os seus efeitos benéficos e que a Categorização dos Serviços de Alimentação deve continuar no município de Santa Maria (RS). No entanto, não houve mesmo grau de concordância para as assertivas negativas entre proprietários/gestores e manipuladores de estabelecimentos acerca da utilização das letras A, B e C para comunicação dos resultados e sobre o papel das autoridades sanitárias acerca da categorização. Os proprietários/gestores responderam favoravelmente, como esperava-se, já que a proposição do uso de letras foi

apoiada pelos mesmos no início do projeto. Por outro lado, os resultados dos manipuladores foram abaixo 3,5 que foi a média considerada insatisfatória para as assertivas negativas.

**Tabela 1-** Médias das avaliações de percepção do Sistema de Categorização dos Serviços de Alimentação junto aos proprietários/gestores e manipuladores de alimentos, dos estabelecimentos participantes, Santa Maria (RS), 2019.

Assertiva	Média±DP	
	Proprietários/Gestores	Manipuladores de alimentos
<i>*A categorização pouco influencia na qualidade dos alimentos.</i>	4,52±0,85	3,68±1,9
A categorização é uma boa estratégia para informar o consumidor sobre a qualidade dos alimentos.	4,81±0,79	4,71±0,84
<i>*A categorização dos estabelecimentos é desnecessária.</i>	4,62±1,20	4,52± 1,18
A categorização promoveu a melhoria das Boas Práticas de Manipulação nos estabelecimentos.	4,89±0,32	4,79±0,64
A categorização valoriza o estabelecimento que investe na implementação das Boas Práticas de Manipulação.	4,93±0,27	4,61±1,11
<i>*O uso das letras do alfabeto (A, B e C) é uma forma inadequada de comunicação do resultado da categorização ao consumidor.</i>	4,26±1,29	3,29± 1,92
<i>*A categorização dos estabelecimentos não é papel da Vigilância Sanitária.</i>	4,37±1,28	3,00± 1,99
A categorização dos estabelecimentos deve continuar em Santa Maria.	4,96±0,19	4,67± 1,18

(\*) Assertivas negativas

Gestores e manipuladores concordam que a Categorização é uma boa estratégia para informar a qualidade dos alimentos aos consumidores, pois apresentaram médias satisfatórias, 4,81 e 4,71, respectivamente. Da mesma forma, que consideraram que a Categorização promoveu melhorias e valoriza os estabelecimentos que investem em BPM, corroborando com os resultados obtidos durante a Categorização dos Serviços de Alimentação da Copa do Mundo de 2014, realizada no Brasil, que obtiveram média 4 ou superior para as respostas positivas, indicando confiabilidade no sistema e demonstrando que a estratégia foi considerada confiável para comunicação de riscos e promoção da segurança alimentar (CUNHA et. al, 2016). Alguns relatos de experiências de cidades como Nova York e Londres e países como Nova Zelândia e Dinamarca, que adotaram a Categorização, apresentam dados que mostram que os consumidores utilizam os resultados da categorização para a escolha do estabelecimento e, por conseguinte esse hábito influi diretamente no movimento dos estabelecimentos (BRASIL, 2015a).

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de  
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

Outro ponto relevante, é sobre a percepção destes dois atores sobre a continuidade da Categorização no município, na avaliação dos gestores foi obtido uma média de 4,96 e para manipuladores obteve-se média 4,67. Esses resultados demonstram a importância da Categorização, que serve como uma estratégia de segurança dos alimentos, promovendo melhorias nas Boas Práticas de Manipulação nos serviços de alimentação e consequentemente na redução das DTA. A Categorização também proporciona ao consumidor a oportunidade de fazer escolhas mais conscientes sobre a sua alimentação. Segundo Cunha et. al (2016), os grupos entrevistados sobre a percepção do Sistema de Categorização da Copa do Mundo, concordaram que o sistema de inspeção pode aumentar a credibilidade dos serviços de alimentação, pode influenciar a qualidade dos alimentos, é uma boa estratégia de comunicação com os consumidores e pode aumentar a confiança dos consumidores na Vigilância Sanitária.

As respostas dos manipuladores demonstram que são indiferentes quanto a Categorização ser ou não papel da Vigilância Sanitária, uma explicação para esse resultado pode ser que os manipuladores estiveram menos envolvidos nas etapas da Categorização quando comparados aos gestores. Pois, os gestores além de participar de qualificações, assim como os manipuladores, receberam rotineiramente mensagens no telefone sobre as ações e cronogramas. Bem como a Cartilha da Categorização foi entregue aos gestores, logo nem todos os manipuladores tiveram acesso. Mas há outra questão relevante que pode ter impactado nesse resultado: o processo de sensibilização dos manipuladores não alcançou a extensão desejada e alguns estabelecimentos participantes não tinham pleno entendimento do processo que foram inseridos. O entendimento e engajamento do setor é também fator determinante para o êxito de um sistema de categorização (BRASIL, 2015b).

Os diferentes países que adotaram os sistemas de Categorização utilizaram sua metodologia e métodos para classificação próprios. Assim como em Santa Maria, em Nova Gales do Sul, este método foi bem recebido pelos responsáveis pelos serviços de alimentação, indicando que possui potencial promissor para o desenvolvimento da segurança alimentar neste contexto (NEW SOUTH WALES, 2011; CUNHA, 2014).

Um dado que obteve excelente resultado foi a compreensão que os gestores tiveram sobre como a Categorização aumenta a credibilidade das empresas participantes. Pois obteve-se como resultado uma média igual a 4,93, isto significa, que quase todos os participantes da avaliação concordam totalmente sobre os benefícios que o sistema irá proporcionar as empresas. Em relação ao ponto de vista de melhorias e ganhos para os estabelecimentos, a percepção desse ator foi positiva, e o resultado obtido corrobora com os resultados obtidos pela ANVISA em 2015. No Relatório Final do Projeto- Piloto de Categorização dos Serviços de Alimentação, também foi realizada a avaliação da percepção dos responsáveis pelos estabelecimentos, segundo os resultados da avaliação deste ator envolvido, a categorização promoveu a melhoria das Boas Práticas nos serviços de alimentação, o que é um dos principais objetivos da categorização, além de valorizar os estabelecimentos que investem em Boas Práticas (ANVISA, 2015b).

Por meio dos resultados obtidos, através da avaliação da percepção dos atores envolvidos verificou-se que à implementação do Sistema de Categorização foi bem aceita pelos principais envolvidos. Como esperado, os gerentes e proprietários de serviços de alimentação investiram nas Boas Práticas de Manipulação durante à implementação da estratégia. Este investimento melhorou a segurança dos alimentos, proporcionando ao consumidor um alimento mais seguro. Além disso, houve consenso entre os atores no questionamento sobre a continuidade do mesmo no município de Santa Maria, reforçando a importância da implementação da Categorização. Dessa forma entende-se que o trabalho de educação sanitária é de significativa importância para sensibilização dos gestores tanto do setor regulado quanto do setor público, manipuladores de alimentos e também da população em geral.

#### 4. CONCLUSÕES

A Categorização dos Serviços de Alimentação, ainda que seja uma proposta nova, implementada no município, pode tornar-se permanente assim como já acontece em outros países. A ideia pode motivar os estabelecimentos a se adequarem às legislações sanitárias, de forma a melhorar a qualidade do setor em geral.

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br



Portanto, conhecer a percepção dos principais atores envolvidos no processo irá ajudar a realizar os ajustes e as harmonizações necessárias para o bom desempenho e continuidade da Categorização no município de Santa Maria.

Por meio deste trabalho, foi possível concluir, que a metodologia obteve ótima aceitação e os participantes concordam sobre os efeitos benéficos da Categorização dos Serviços de Alimentação. Ressalta-se que esse sistema deve continuar no município, bem como pode ser implementado em outras cidades brasileiras.

## 5. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICAS

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). (2015 a). *Categorização dos Serviços de Alimentação: Apresentação*.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (2015 b). *Projeto-Piloto de Categorização dos Serviços de Alimentação: Relatório Final*.

Carus, J. P, França, G.V.A , Barros, A.J.D. ( 2014). Local e tipo das refeições realizadas por adultos em cidade de médio porte. *Rev Saúde Pública*.

Cunha, D. T., Saccol, A.L.F, Tondo, E.C, Oliveira, A.B, Giani, V.C, Araújo, C.V., Lima, T.A., Castro, A.K., Stedefeldt, E. 2016. Inspection Score and Grading System for Food Services in Brazil: The Results of a Food Safety Strategy to Reduce the Risk of Food borne Diseases during the 2014 FIFA World Cup. *Frontiers In Microbiology*.p. 1-10.

Cunha et. al, 2014. 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*.p .95–103.

New South Wales. **Scores on Doors:** pilot evaluation report. NSW FOOD AUTHORITY: 34 p. 2011.

New York. Inspection Scoring System for Food Service Establishments. *DEPARTMENT OF HEALTH & MENTAL HYGIENE*. New York: 24 p. 2007.

Santa Maria. Instrução Normativa-IN Nº8, 04 de Abril de 2019. (2019). *Dispõe sobre os critérios para a categorização dos serviços de alimentação*.