



CULTURA DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: CONCEITOS E ELEMENTOS

Juliana Bevilaqua dos Santos Paula

Mestranda do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTAL) da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS)

Cátia Tavares dos Passos Francisco

Professora no Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTAL) da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS)

Eduarda Molardi Bainy

Professora no Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTAL) da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS)
ju_bevilaqua@hotmail.com

1. Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são estabelecimentos de serviços de alimentação dedicados à produção e distribuição de alimentos para coletividades saudáveis ou enfermas, como restaurantes institucionais em empresas, universidades, hotéis, escolas ou estabelecimentos comerciais (Abreu *et al.*, 2023). Em razão do grande volume de alimentos manipulados e da diversidade de operações, as UANs apresentam participação expressiva nos surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) (Brasil, 2024), o que evidencia a necessidade de medidas preventivas para redução de risco de DTHA.

Diante desse cenário, a cultura de segurança dos alimentos (CSA) emerge como uma abordagem inovadora e estratégica, voltada à compreensão dos determinantes comportamentais e organizacionais que influenciam a adoção de práticas seguras, fundamentando-se na ciência do comportamento humano e nos princípios da cultura organizacional (Bregolin *et al.*, 2021). Evidências sugerem que a CSA exerce influência direta no desempenho dos sistemas de segurança dos alimentos, podendo, quando inadequada, configurar-se como fator de risco emergente para a ocorrência de DTHA (Griffith *et al.*, 2010a). Além disso, toda organização possui uma cultura de segurança dos alimentos, embora nem sempre seja conhecida por seus membros (Griffith *et al.*, 2010b).

Entretanto, a literatura apresenta diversidade de propostas para descrever e avaliar a CSA, incluindo diferentes elementos e dimensões. Dessa forma, este trabalho tem como objetivo pesquisar e compilar os principais conceitos e elementos constituintes da cultura de segurança dos alimentos, ressaltando sua evolução conceitual ao longo do tempo.



2. Metodologia

A metodologia consistiu na pesquisa e compilação dos conceitos de cultura de segurança dos alimentos (CSA) abrangendo o período desde o início das discussões sobre o tema em 2009 até 2020. Também foram levantados e analisados os elementos utilizados para avaliar a CSA, considerando estudos publicados entre 2010 e 2022. A pesquisa incluiu artigos científicos que apresentassem definições, dimensões ou elementos da CSA, com maior ênfase em serviços de alimentação, segmento que engloba as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Para os elementos da CSA, as definições foram organizadas em um mapa mental elaborado na plataforma de design gráfico Canva.

3. Resultados e discussão

A CSA é considerada um tema ainda recente na área de segurança dos alimentos e de importância para as UANs, considerando a complexidade inerente marcada pela manipulação diversificada de matérias-primas para a produção de refeições e a quantidade de alimentos produzidos (Abreu *et al.*, 2023). Nesse contexto, observa-se que, ao longo dos anos, diferentes autores e instituições têm contribuído para a definição conceitual da CSA, buscando compreendê-la sob múltiplas perspectivas. A Tabela 1 apresenta a evolução das definições sobre CSA propostas na literatura desde o início da discussão desse novo conceito em 2009 até o conceito mais atual, completo e atualizado em 2020.

Tabela 1: Evolução das definições de cultura de segurança dos alimentos (CSA)	
Autor	Conceitos de CSA
Yiannas, 2009	Como uma organização aborda a segurança dos alimentos em pensamento e comportamento, sendo um componente maior que a cultura organizacional.
Griffith <i>et al.</i> , 2010	Conjunto de atitudes, valores e crenças predominantes, relativamente constantes, aprendidas e compartilhadas, que contribuem para os comportamentos de higiene utilizados em um ambiente específico de manipulação de alimentos.
GFSI, 2018	Valores compartilhados, crenças e normas que afetam o pensamento e o comportamento em relação à segurança dos alimentos em, através e por toda a organização.
Sharman <i>et al.</i> , 2020	Corresponde a uma construção de longo prazo existente no nível organizacional, relacionada às crenças, comportamentos e premissas profundamente enraizadas, aprendidas e compartilhadas por todos os funcionários, que impactam o desempenho da segurança dos alimentos na organização.

Fonte: Elaborado pelas autoras (2025).



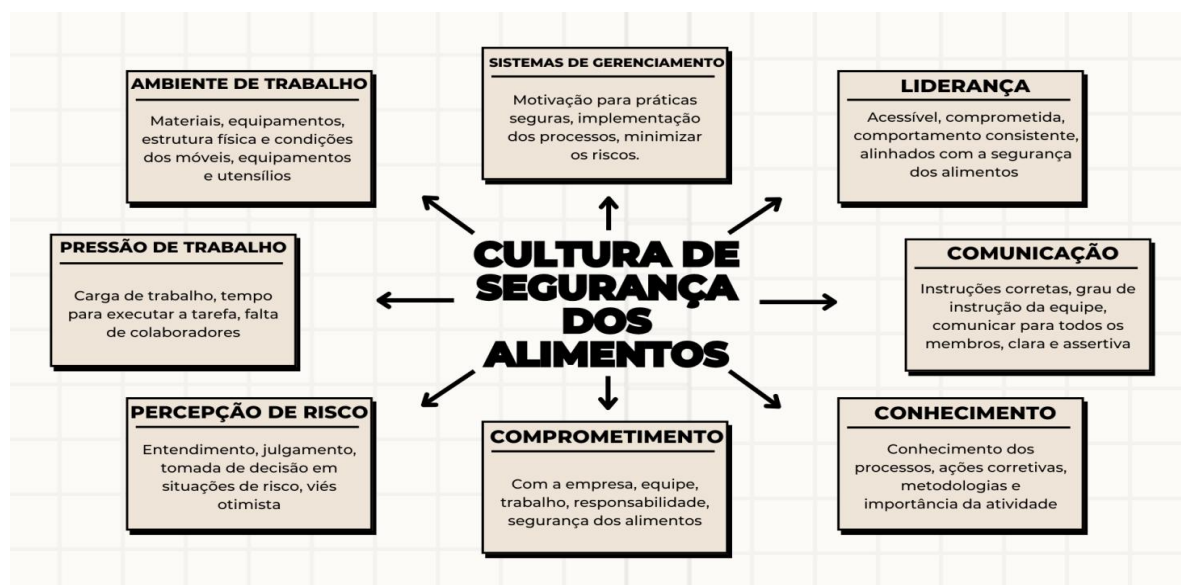
Observa-se, portanto, que embora as definições apresentem variações terminológicas, há consenso quanto ao fato de a CSA abranger dimensões comportamentais, cognitivas e organizacionais que impactam diretamente a segurança dos alimentos. Na revisão realizada por Powell *et al.* (2011), os autores descrevem que a CSA é construída sobre um conjunto de valores compartilhados que os operadores e seus funcionários seguem para produzir e fornecer alimentos da maneira mais segura. A importância do tema tem sido reconhecida por organismos internacionais, como a Iniciativa Global de Segurança dos Alimentos (GFSI). Sharman *et al.* (2022) acrescenta que a CSA é uma construção de longo prazo.

A cultura pode assumir diferentes classificações, sendo considerada positiva quando promove e incentiva a adoção da segurança dos alimentos; neutra, quando há ausência de percepção ou conhecimento a respeito da segurança dos alimentos; ou negativa, quando não é encarada como aspecto prioritário para a organização (Griffith *et al.*, 2010b). Nesse sentido, evidencia-se que, para o bom desempenho de qualquer sistema de gestão de segurança dos alimentos, é fundamental a manutenção de uma cultura proativa, que reconheça a relevância do comportamento humano no fornecimento de alimentos seguros e adequados (Codex Alimentarius, 2020).

Além das definições conceituais, a literatura também descreve os principais elementos que influenciam a configuração e a transformação da CSA no ambiente organizacional. Inicialmente, a CSA foi composta por seis elementos (Griffith *et al.*, 2010b): sistemas de gestão, liderança, comunicação, comprometimento, ambiente e percepção de risco. Posteriormente, o GFSI, que tem maior foco nas indústrias de alimentos, estabeleceu cinco dimensões e componentes críticos para a CSA: (i) Visão e missão; (ii) Pessoas; (iii) Consistência; (iv) Adaptabilidade; e (v) Percepção de perigos e risco (GFSI, 2019).

Para serviços de alimentação, pesquisadores da Unifesp desenvolveram uma metodologia mais recente para avaliação da CSA e os elementos incluem: (i) Liderança; (ii) Comunicação; (iii) Conhecimento; (iv) Comprometimento; (v) Percepção de risco; (vi) Pressão de trabalho; (vii) Ambiente de trabalho; e (viii) Sistemas de gerenciamento, estilos e processos (Zanin; Stedefeldt; Luning, 2021; Zanin; Luning; Stedefeldt, 2022), conforme as definições descritas na Figura 1.

Figura 1: Elementos que influenciam a Cultura de Segurança dos Alimentos.



Fonte: Elaborado pelas autoras (2025), com base nos conceitos de Zanin; Stedefeldt; Luning (2021)

4. Considerações finais

Percebeu-se a evolução das definições e dos elementos para avaliação da cultura de segurança dos alimentos ao longo do tempo e da evolução das pesquisas científicas da área. Ressalta-se a importância da construção a longo prazo, incorporada no último conceito mais recente de CSA, devido à complexidade da transformação da CSA de um estabelecimento alimentício. Importa destacar, ainda, que a CSA não se limita a ações pontuais ou à simples implementação de procedimentos ou das boas práticas de manipulação de alimentos, pois trata-se de um esforço conjunto de transformação da CSA já existente. Essa área da segurança dos alimentos ainda é recente e mais estudos são necessários para avaliação de diferentes metodologias para transformação da CSA, principalmente em serviços de alimentação que foram poucos estudados, para redução das DTHA e atender essa meta da Estratégia Global para Segurança dos Alimentos (2022-2030) da Organização Mundial da Saúde.

Referências

- ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 8 ed. São Paulo: Editora Metha, 2023.
- BRASIL, 2024. **Surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar Informe - 2024**. Disponível em: <<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha/publicacoes/surtos-de-doencas-de-transmissao-hidrica-e-alimentar-no-brasil>>



Informe-2024>, 2024. Acesso em: 20 junho de 2025.

BREGOLIN, JÚLIA; ZANIN, LAÍS; STEDEFELDT, ELKE; VENZKE, JANAÍNA. Food Safety Culture: Concept and Elements for the Practice of Professionals Working in Food. **Acta Portuguesa de Nutrição**, v. 26, p. 38–44, 2021.

CODEX ALIMENTARIUS. **General Principles of food hygiene** CXC 1-1969 Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Editorial corrections in 2011. , 2020. Disponível em: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>.

GFSI. **A Culture of Food Safety: A Position Paper from the Global Food Safety Initiative (GFSI)**. GFSI, n. 1.0, p. 1–54, 2018.

_____. **Cultura de segurança de alimentos**. GFSI, p. 1–59, 2019.

GRIFFITH, C. J.; LIVESEY, K. M.; CLAYTON, D. A. Food safety culture: The evolution of an emerging risk factor? **British Food Journal**, v. 112, n. 4, p. 426–438, 2010a.

GRIFFITH, C. J.; LIVESEY, K. M.; CLAYTON, D. The assessment of food safety culture. **British Food Journal**, v. 112, n. 4, p. 439–456, 2010b.

POWELL, DOUGLAS. A; JACOB, CASEY, J; CHAPMAN, J. BENJAMIN. Enhancing food safety culture to reduce rates of foodborne illness. **Food Control**, Vol 22, Issue 6, 2011, P. 817-822,

SHARMAN, N; WALLACE, C.A; JESPERSEN, L. Terminology and the understanding of culture, climate, and behavioural change – Impact of organisational and human factors on food safety management. **Trends in Food Science & Technology**, v. 196, 2020.

YIANNAS, F. **Food Safety Culture: Creating A Behaviour Based Food Safety Management System**. New York, NY.: Springer; 2009.

ZANIN, L. M.; LUNING, P. A.; STEDEFELDT, E. A roadmap for developing educational actions using food safety culture assessment – A case of an institutional food service. **Food Research International**, v. 155, p. 111064, 2022.

ZANIN, L. M.; STEDEFELDT, E.; LUNING, P. A. The evolvement of food safety culture assessment: A mixed-methods systematic review. **Trends in Food Science and Technology**, v. 118, p. 125–142, 2021.

Agradecimentos

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES.