

EVOLUÇÃO PROATIVA DA CULTURA DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS ATRAVÉS DE INTERVENÇÕES BASEADAS NA TEORIA DO COMPORTAMENTO PLANEJADO

Carolina Bottini Prates¹, **Laís Mariano Zanin**^{1,2}, Elke Stedefeldt^{1,3}

¹ Universidade Federal de São Paulo, Programa de Pós-graduação em Nutrição, São Paulo/SP, Brasil

² Universidade de São Paulo, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto/SP, Brasil

³ Universidade Federal de São Paulo, Departamento de Medicina Preventiva, São Paulo/SP, Brasil

Introdução: A Cultura de Segurança dos Alimentos (CSA) é um fator de risco emergente para as Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Uma CSA proativa está associada à redução das taxas de DTHA. A formação de manipuladores de alimentos com métodos não tradicionais demonstrou eficácia na evolução proativa da CSA. A Teoria do Comportamento Planejado (TCP) é amplamente utilizada para o estudo do comportamento humano e pode servir como ponto de partida para intervenções visando a evolução proativa da CSA. **Objetivo:** Avaliar a eficácia de intervenções voltadas a manipuladores de alimentos baseadas na TCP objetivando a evolução proativa da CSA. **Métodos:** Estudo quasi-experimental, com abordagem de métodos mistos (qualitativo e quantitativo) desenvolvido em um serviço de alimentação da Força Aérea Brasileira durante o período de junho/2022 a abril/2024. O estudo apresentou as seguintes etapas: 1) Foi desenvolvido um questionário com 32 itens referentes às medidas diretas e indiretas da TCP (atitude, controle comportamental percebido, norma subjetiva e intenção) com resposta em escala Likert de 5 pontos (discordo totalmente a concordo totalmente), 2) O questionário foi validado por juízes experts e pela população-alvo, 3) Foi realizado o diagnóstico da CSA por meio de método misto previamente desenvolvido e validado (questionário para manipuladores e gestores, checklists de risco sanitário e de estrutura física e observação participante) e a aplicação do questionário da TCP, 4) Foram realizadas intervenções considerando os construtos da TCP que tiveram efeito estatisticamente significativo ($p < 0,05$) na intenção da manipulação segura dos alimentos e o elemento com menor pontuação da CSA objetivando a transformação proativa da cultura de segurança dos alimentos, 5) Foi realizado novo diagnóstico da CSA. Para avaliar qual construto da TCP tinha efeito sobre a intenção de manipulação segura dos alimentos foi realizada uma regressão linear múltipla. Os dados quantitativos e qualitativos da CSA foram triangulados para o diagnóstico de cada elemento e da CSA prevalente. A eficácia da intervenção foi avaliada comparando a CSA prevalente. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de São Paulo sob número 0276/2022. **Resultados:** 120 manipuladores de alimentos e 5 gestores participaram do estudo. Os manipuladores de alimentos eram em sua maioria do sexo masculino (96%), realizaram treinamento em segurança dos alimentos (96%) e apresentaram idade média de 31 (DP=11,91) anos. Os gestores eram em sua maioria do sexo feminino (60%) e apresentaram idade média de 35 (DP=2,94) anos. A CSA prevalente na primeira avaliação era ativa (escore 2), sendo o elemento mais reativo a percepção de risco (escore 1-2). O controle comportamental percebido foi o único construto que apresentou um efeito positivo na intenção de manipulação segura dos alimentos [$\beta = 0,19$; $p = 0,006$; $R^2 = 0,09$]. Considerando os resultados preliminares, foram realizadas três intervenções focadas na percepção de risco e uma no controle comportamental percebido. Na segunda avaliação a CSA

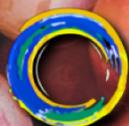


IAFP Latino 2024

Simpósio Latinoamericano
em Segurança dos Alimentos
Santos - SP - Brasil
11 a 14 Nov, 2024

prevalente era ativa para proativa (escore 2-3), sendo observada uma melhora no escore dos elementos conhecimento (escore 2-3) e comunicação (2-3). Conclusão: A intervenção realizada possibilitou a evolução proativa da CSA. Apesar do escore alvo da intervenção não ter evoluído, o resultado tem impacto na melhoria das condições sanitárias dos alimentos oferecidos.

Agradecimentos:



BRAFP



International Association for
Food Protection