

Segurança alimentar: aspectos técnicos e sócio-culturais sobre riscos potenciais na rede hoteleira de Florianópolis - SC

Food safety: technical and socio-cultural aspects of the potential risks in the hotel network of Florianópolis-SC

Deise Marina C. dos Santos*
E-mail: atanazionetto@uol.com.br

Resumo

O presente trabalho aborda a questão dos riscos relacionados com a segurança alimentar nos setores de Alimentos e Bebidas (A&B), de alguns hotéis de Florianópolis – SC. O objetivo geral foi o de investigar os riscos relacionados com a segurança alimentar dos turistas, a partir da avaliação das concepções técnicas e sócio-culturais de gestores e funcionários que atuam nos setores de Alimentos e Bebidas de hotéis categoria executiva do centro da cidade de Florianópolis, e análise das dificuldades existentes para adotar os critérios legais indicados para o setor ligado à produção de refeições. Os procedimentos metodológicos adotados foram: uso do método qualitativo com finalidade exploratória, documental e etnográfica. Na coleta dos dados utilizamos: roteiro de entrevista com questões semi-estruturadas, observação e estudo documental. Os dados foram analisados através das técnicas de análise descritiva argumentativa com o apoio de referenciais teóricos relacionados a temática do estudo, como também através da análise de Discurso do Sujeito Coletivo (DSC). Como resultados da pesquisa constatamos a existência de muitas dificuldades para aplicação dos métodos indicados de controle de qualidade higiênico – sanitária na produção de refeições. Foi possível perceber a inexistência de uma política de qualidade voltada para garantia da segurança alimentar; a falta de treinamentos formais na maioria dos hotéis envolvidos, bem como problemas de estrutura física inadequada. Dentre os informantes, existe uma

Abstract

This work discusses the question of the risks related to food safety in the Food and Drinks (F&D) sector, of some hotels in Florianópolis – SC. The general objectives were to investigate the risks related to the food safety of tourists, based on an assessment of the technical and socio-cultural techniques used by managers and staff working in the Food and Drinks sectors of executive category hotels in the center of the city of Florianópolis, and to analyze the obstacles to the adoption of the recommended legal criteria for the food preparation sector. The methodological procedure adopted was the use of the qualitative method for exploratory, documentary and ethnographic purposes. For the data collection, we used an interview script with semi-structured questions, observation and documentary study. The data were analyzed using the techniques of argumentative descriptive analysis, supported by theoretical bibliographic references related to the theme under study, as well as Analysis of the Collective Subject Discourse (DCS). As research results, we observed that there are many difficulties to putting into practice the recommended methods for the control of hygienic – sanitary quality in food preparation. We also observed a lack of policies on quality, aimed at guaranteeing food safety; a lack of formal training in the majority of hotels involved, and problems relating to inadequate physical structure.

*Balneário Camboriú, 2004, 139 p. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Turismo e Hotelaria) – Programa de Pós-Graduação *Stricto sensu* em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí. Defendido em março de 2004. Orientadora: Profª Drª Yolanda Flores e Silva.

*Balneário Camboriú, 2004, 139 p. Dissertation (Master's Degree in Tourism and Hotel Management) – Post Graduate *Stricto sensu* Program in Tourism and Hotel Management, University of Vale do Itajaí.

tendência a minimizar a responsabilidade de seu papel como manipulador de alimento com relação à segurança alimentar. São muitos os riscos encontrados que comprometem o serviço, refletindo na ausência de um controle maior sobre todo o processo que envolve a produção de refeições seguras.

Palavras-chave: Hotelaria; Turismo; Segurança Alimentar; Setor de Alimentos e Bebidas.

The respondents tended to minimize their responsibility, as manipulators of food, in relation to food safety. Many risks were observed that can jeopardize the service, reflecting a lack of tighter control over the entire process involved in the production of safe meals.

Key words: Hotel Management; Tourism; Food Safety; Food and Drinks Sector.