****

**Avaliação da Cultura de Segurança de Alimentos e Qualidade**

Armando Mateus Moiana1\*, Maria de Fátima Inácio2, Sara Shelcia Vasco Fonseca3

1Gerente de SHEQ e Líder da Equipa de Segurança de Alimentos & Qualidade

2Supervisora do Empacotamento e Armazém

3Gerente do Empacotamento e Armazém

\*Autor correspondente:carmandomateus@gmail.com

**RESUMO**

A Cultura de Segurança de Alimentos e Qualidade (CSAQ) corresponde os valores compartilhados, crenças e normas que afetam o pensamento e o comportamento em relação à CSAQ em toda a organização. Na Indústria alimentar é imprescindível implementar uma cultura de CSAQ madura, compreensível, positiva e efetiva para garantir a qualidade e segurança de alimentos e evitar a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos que tem sido um problema de saúde pública e esta cultura deve ser avaliado ao longo do tempo. No entanto, o presente trabalho teve o objectivo de avaliar a Cultura de Qualidade e Segurança de Alimentos de uma organização que actua na área de produção e distribuição de alimentos como forma de demonstrar o seu comprometimento no cumprimento dos requisitos das partes interessadas, normas de qualidade e segurança de alimentos, e a eficácia e adequação sistema de gestão da segurança de alimentos. Realizou-se um estudo numa indústria de Produção e Distribuição de açúcar orgânico e a realização do estudo faz parte da implementação e cumprimento de um dos requisitos adicionais do FSSC 22000 v6, sendo uma parte do sistema de gestão de segurança de alimentos da organização. Fez-se um estudo qualitativo e quantitativo baseando-se nas referências da GFSI focando nas formas de percepção de líderes e equipas e através de observação de elementos culturais e comportamentos tendo como atributos de visão e missão, pessoas, consistência, adaptabilidade e percepção de riscos. Usou-se uma amostragem probabilística aleatória que compreendeu uma amostra populacional de 145 participantes que responderam um instrumento de avaliação contendo 17 (dezassete) questões de múltipla escolha e uma questão com opções de resposta. Os dados foram coletados em Setembro de 2024. Os dados obtidos mediante a instrumento de avaliação aplicado aos participante foram tratados de forma qualitativa e quantitativa e usando a estatística descritiva, sendo apresentados em planilha eletrônica, frequência absoluta e relativa em forma de gráfico. Os resultados obtidos permitiram referir uma CSAQ nos colaboradores da organização quando observados os elementos da CSAQ por meio de fatores e comportamentos, como o comprometimento, engajamento, a liderança e o SGSA baseado no FSSC 22000. Foi possível traçar um diagnóstico, observado em fatores e comportamentos, de que a CSAQ da organização é madura e positiva caracterizada por alto comprometimento e engajamento por parte do pessoal sendo reflexo da presença de uma liderança forte que busca conscientizar, incentivar, treinar e dar exemplo à equipe por meio de uma comunicação clara eficaz, um ambiente coeso e um SGSA eficaz, adequado e bem estruturado.

***Palavras-chave:*** *Indústria Alimentar, Doenças Transmitidas por alimentos; Segurança de Alimentos e Qualidade, e Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos baseado no FSSC 22000 V6.*