



## AVALIAÇÃO DA CULTURA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS E QUALIDADE (CSAQ) EM UMA INDÚSTRIA DE AÇÚCAR ORGÂNICO

Armando Mateus Moiana<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Licungo – UNILICUNGO, Quelimane, Moçambique

A Cultura de Segurança de Alimentos e Qualidade (CSAQ) compreende os valores, percepções e normas que influenciam o comportamento dos colaboradores relativamente à Qualidade e Segurança dos Alimentos (QSA) no contexto organizacional. Na indústria alimentar, a implementação de uma CSAQ madura e eficaz é essencial para garantir a produção de alimentos seguros e prevenir Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). O estudo teve o objetivo de avaliar a CSAQ numa indústria de produção e distribuição de açúcar orgânico, em conformidade com os requisitos do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA), baseado no FSSC 22000, Versão 6. Trata-se de uma pesquisa quantitativa, realizada em setembro de 2024, com recurso a amostragem probabilística aleatória com margem de erro de 5% e nível de confiança de 95%. A recolha de dados foi efetuada por meio de um questionário estruturado, incluindo variáveis demográficas e profissionais e 17 itens em escala Likert de 5 pontos. Os dados foram analisados com estatística descritiva e interpretados com base nos requisitos do FSSC 22000 e referenciais da GFSI e foram apresentados em forma de gráficos usando o Microsoft office 2016. A amostra foi constituída por 145 colaboradores, dos quais 90% eram do sexo masculino e 10% do sexo feminino, sendo que 80% tinham entre 25 e 34 anos e 94% possuíam entre 1 a 5 anos de experiência profissional. Os resultados evidenciaram elevados níveis de compromisso com a QSA: 95% receberam formação, 98% assumem responsabilidade pelas suas ações e 98,6% reconhecem a importância da liderança. Apenas 60% reportaram práticas consistentes de higiene. Conclui-se que a organização apresenta uma CSAQ madura, embora existam oportunidades de melhoria ao nível comportamental e organizacional. FSSC 22000 Versão 6.0 (Abril de 2023). Esquema FSSC 22000. FSSC 22000 Versão 2 (Julho de 2023). Documento de orientação: Cultura de Segurança e Qualidade de Alimentos.

**Palavras-chave:** Indústria de Açúcar Orgânico; Segurança de Alimentos; Cultura de Segurança de Alimentos e Qualidade; FSSC 22000 V6.

# AVALIAÇÃO DA CULTURA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS E QUALIDADE (CSAQ) EM UMA INDÚSTRIA DE AÇÚCAR ORGÂNICO

Armando Mateus Moiana<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> Universidade Licungo – UNILICUNGO, Quelimane, Moçambique

## INTRODUÇÃO / OBJETIVOS

A indústria alimentar é essencial para a saúde pública e economia, com crescente destaque para o açúcar orgânico devido à procura por produtos seguros e sustentáveis. Portanto, persistem riscos de contaminação ao longo da cadeia produtiva, podendo causar DTAs. A implementação do FSSC 22000 V6 contribui para garantir a QSA, mas a sua eficácia depende de uma CSAQ sólida. Assim, este estudo avalia o nível de maturidade da CSAQ numa indústria de açúcar orgânico.

## METODOLOGIA

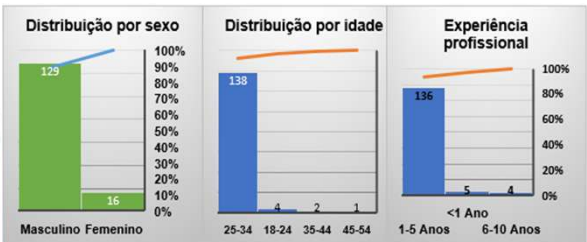


Fonte: Elaborado pelos autor (2026).

**Figura 1.** Fluxograma da metodologia da pesquisa.

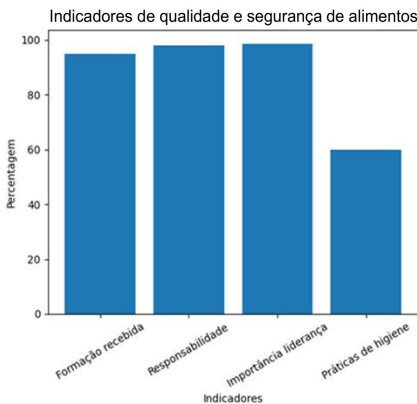
## RESULTADOS

Participaram 145 colaboradores



Fonte: Elaborado pelos autores (2026).

**Figura 2 e 3.** Gráfico da apresentação de resultados obtidos na avaliação da CSAQ em %.



## CONCLUSÃO

A CSAQ da organização é madura, sustentada por forte liderança, elevada responsabilização, envolvimento dos colaboradores, confiança nos produtos e integração da QSA como valor organizacional. Deve haver melhoria na consistência comportamental em auditorias e na promoção da diversidade de género.

## REFERÊNCIAS

FSSC 22000 Versão 6.0 (Abril de 2023). Requisitos adicionais do FSSC 22000..  
 FSSC 22000 Versão 2 (Julho de 2023). Documento de orientação: Cultura de Segurança e Qualidade de Alimentos.