



HÁBITOS DE CONSUMO E GRAU DE CONHECIMENTO DE SERVIDORES MUNICIPAIS ACERCA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, SUAS ORIGENS E RISCOS INERENTES

ANA H. A. FRANCO¹, ARYSON M. A. DE SOUZA¹, BRUNO E. R. DE MORAES¹, ELICÉIA M. GOMES^{*}, ELISA N. F. SANTOS², FERNANDA B. B. JARDIM²

¹ Instituto Federal do Triângulo Mineiro, Programa de Mestrado Profissional em Tecnologia de Alimentos

²Instituto Federal do Triângulo Mineiro
*e-mail: eliceia.gomes@estudante.iftm.com.br

RESUMO - Os serviços oficiais de inspeção consistem em órgãos estatais responsáveis pela fiscalização higiênico-sanitária de produtos de origem animal. O objetivo deste estudo foi avaliar hábitos de consumo de produtos de origem animal de servidores de uma secretaria municipal na qual o serviço de inspeção está inserido. Admitindo-se erro amostral máximo de 5%, foram entrevistadas 111 pessoas em um questionário composto por onze questões e aplicada a estatística descritiva para análise dos resultados. Verificou-se que apesar da maioria dos entrevistados conhecerem as siglas dos serviços de inspeção, 71% deles assumem que por variados motivos adquirem produtos não inspecionados, sendo a tradição a alegação na maioria delas. Um total de 45% dos entrevistados não utiliza o selo de inspeção como critério de compra. O fato de apenas 18% das respostas ter apontado o selo de inspeção como fator principal no momento da aquisição, reflete o grau de desconhecimento do tema no momento da compra, prevalecendo outros critérios, como aspecto visual (51%), conhecimento da marca/produto (28%) e preço (20%) como mais importantes. A partir dos resultados encontrados, evidencia-se a necessidade de aprimorar a disseminação de informações pertinentes a temática, alertando os consumidores sobre as doenças transmissíveis pelos alimentos e a necessidade de consumir produtos inspecionados.

INTRODUÇÃO

O controle sanitário da produção de alimentos de origem animal é legalmente atribuído aos órgãos públicos de agricultura, considerando a necessidade de se garantir rastreabilidade e medidas preventivas de contaminação, visando mitigar riscos à saúde (ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2018). Especificamente, os produtos de origem animal para finalidade de comercialização, devem obrigatoriamente passar por prévia inspeção oficial industrial e sanitária (BRASIL, 1950; BRASIL, 2017).

Os alimentos de origem animal têm um significativo destaque na alimentação da população mundial, com destaque do Brasil no setor agropecuário, como grande produtor e exportador destes produtos. Nota-se um crescente interesse da população sobre a origem e composição dos alimentos, porém ainda há desconhecimento de grande parte da população sobre a qualidade e segurança dos alimentos consumidos, seus órgãos fiscalizadores, requisitos sanitários, fatores de risco de contaminação, legislações pertinentes aplicadas, bem como aos riscos a eles associados - como as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).



É importante conhecer da população os principais hábitos de consumo de produtos de origem animal, investigar os seus critérios adotados para a decisão de compra, verificar o grau de conhecimento acerca da existência e competência dos órgãos de inspeção e entender o nível de consciência dos indivíduos sobre os riscos associados.

Diante desta necessidade, o presente trabalho objetivou aplicar um questionário com abordagem das questões supracitadas a servidores de uma Secretaria Municipal, na qual existe um Serviço de Inspeção Municipal (SIM) instalado há mais de 20 anos. A escolha deste público-alvo se deu justamente pela presumida proximidade com a temática, estes teriam, por hipótese, conhecimento do assunto.

MATERIAL E MÉTODOS

O estudo realizado foi de natureza quali-quantitativa por meio da aplicação de um questionário objetivo.

Selecionou-se como população-alvo os servidores lotados em uma Secretaria Municipal na qual é sediado um Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

O questionário era constituído por onze questões de múltipla escolha, acerca de hábitos de consumo de produtos de origem animal, de conhecimentos pertinentes à existência dos órgãos oficiais de inspeção, da importância a eles atribuída no momento da compra e do nível de conhecimento sobre a existência de doenças transmitidas por alimentos

O questionário impresso foi aplicado no decorrer de outubro de 2022 de forma presencial. Os entrevistados foram explanados sobre os objetivos da pesquisa. Esta pesquisa foi parte da disciplina de Metodologia de pesquisa do mestrado profissional em Ciência e tecnologia de alimentos/IFTM.

A Secretaria Municipal é lotada por 150 servidores e foram aplicados 111 questionários. Admitiu-se um erro amostral máximo de 5%.

O formato de apresentação dos resultados foi por meio de tabelas e gráficos. Aplicou-se a estatística descritiva na discussão dos resultados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De um total de 111 questionários aplicados, predominantemente, pessoas do sexo feminino (58%) responderam ao questionário. O percentual do público masculino foi de 40% e 2% declararam outro gênero. Estes percentuais estão coerentes com os dados de gênero da população brasileira, segundo informações da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – PNAD - Contínua (2019).

A faixa etária predominante foi entre 46 e 60 anos (32%), seguida da faixa entre 36 e 45 (30%). Um percentual de 36% declarou possuir ensino médio completo e 29% dos entrevistados possuem ensino superior completo.

Quando questionados sobre quais categorias de produtos de origem animal consumiam, os entrevistados poderiam assinalar múltiplas possibilidades. Foi verificado que a população total consome ao menos algum tipo de alimento de origem animal, sendo predominante entre eles o consumo de ovos, produtos lácteos e produtos cárneos, nessa sequência (Figura 1).

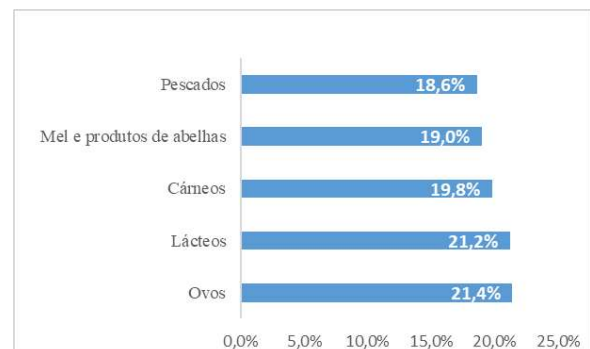


Figura 1: Respostas dos servidores municipais sobre o consumo de determinadas categorias de produtos de origem animal (n = 111).

Entre os locais de preferência para aquisição de produtos de origem animal, as principais ocorrências foram supermercados



(31,3%), açougues (26,4%), sacolões (23,3%), feiras livres (17,6%) e outros (1,4%).

Os Serviços de Inspeção são os órgãos oficiais fiscalizadores responsáveis por verificar o cumprimento dos requisitos essenciais para a obtenção da segurança e a qualidade dos produtos de origem animal, além de coibir o abate e a comercialização clandestina e promover ações de educação sanitária (Costa et al., 2015). Por esse motivo, a população alvo foi questionada quanto ao conhecimento das siglas SIF (Serviço de Inspeção Federal), IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal), bem como do reconhecimento da identidade visual do selo SIF (chancela de produto fiscalizado pelo órgão de inspeção federal). A maioria declarou conhecer, tanto as siglas, como visualmente o selo SIF (Figura 2).

Percentuais menores foram encontrados por Carvalho et al. (2013), que demonstraram em sua pesquisa que mais de 50% dos entrevistados não tinham conhecimento sobre os órgãos fiscalizadores de inspeção.

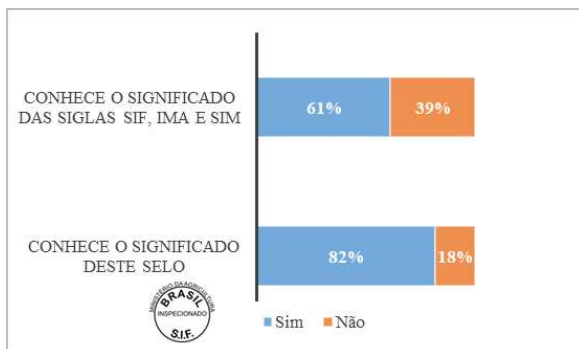
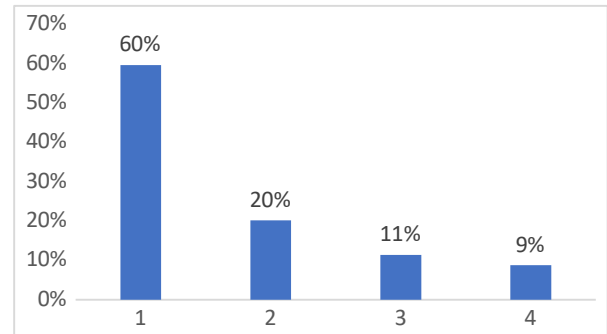


Figura 2: Percentuais dos respondentes ao questionário, quanto ao conhecimento das siglas SIF, IMA e SIM, bem como da identidade visual do selo SIF

Quando perguntados sobre se reconhecem que por determinado motivo, às vezes, adquire produtos não inspecionados, 71% deles assumiram que por variadas motivações ainda adquirem produtos sabidamente não inspecionados.

A principal alegação de preferência pelo produto é baseada na tradição (Figura 3).



1. Por tradição, sei que o produto tem qualidade; 2. Considero-o melhor que o inspecionado disponível no mercado; 3. Ser mais barato; 4. Não encontro esse produto legalizado.

Figura 3: Percentuais dos respondentes ao questionário sobre quais motivos levam a adquirir produtos não inspecionados.

A maioria dos entrevistados (45%) assume, deliberadamente, que não buscam pelo selo de inspeção como um critério para decisão de compra de produtos de origem animal, apesar de 32% buscarem esta informação e 34% afirmarem que buscam, a depender do produto.

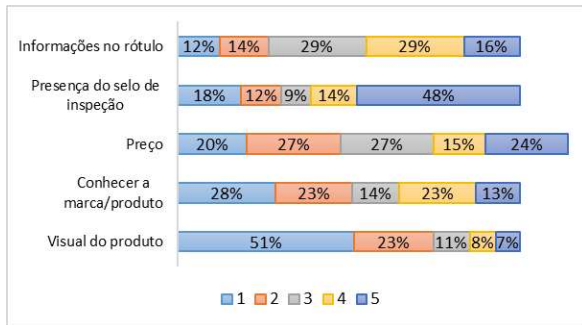
O fato da maioria não buscar o selo de inspeção nos produtos de origem animal está correlacionado com as respostas quando questionados para atribuir ordem de importância aos critérios para compra.

A nota mais baixa foi obtida para a presença do selo de inspeção, sendo o item indicado pelos entrevistados (48%) entre todos de menor importância. O fato de apenas 18% dos respondentes ter apontado que a presença do selo de inspeção seria o fator principal no momento da aquisição de um produto, este resultado é compatível com o percentual de pessoas que responderam não conhecer o selo. Logo, a falta de conhecimento desta informação e da sua importância interferem na decisão do consumidor no momento da escolha de um produto.

Em contrapartida, os respondentes atribuíram mais importância a outros critérios como aspecto visual do produto,



conhecimento da marca/produto e preço, nesta ordem (Figura 4).



1. Bem mais importante; 2. Mais importante; 3. Importante; 4. Menos importante; 5. Bem menos importante.

Figura 4: Percentuais dos respondentes ao questionário sobre a ordem de importância dos critérios observados no momento da compra de produtos de origem animal.

Por fim, foi apresentada aos questionados uma listagem das principais doenças que podem ser transmitidas pelo consumo de alimentos, com o objetivo de verificar quantos deles a conheciam. Segundo dados do Ministério da Saúde, alimentos crus, como ovos e carne vermelha, são responsáveis por aproximadamente 34,5% dos surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil (ANVISA, 2018).

Dentre as patologias listadas, a mais reconhecida foi a salmonelose por 25% da população pesquisada. Todas as demais doenças (Toxoplasmose, Botulismo, Infecção por *Escherichia coli*, Cólera e Hepatite viral tipo A) foram reconhecidas por menos de 20%, com ênfase à listeriose como a menos conhecida (7%). A listeriose é uma doença de grande importância entre as DTA. A listeriose em grávidas, por exemplo, pode provocar aborto e nascimento prematuro (Vasconcelos; Marin, 2008).

Diniz et al. (2012) também investigaram sobre o conhecimento de doenças que podem ser transmitidas pelo consumo de alimentos. Um percentual de 40% dos entrevistados, um pouco superior ao do presente estudo, disseram saber sobre a veiculação de doenças.

Conclusões

A papel dos órgãos de fiscalização está orientado para a preservação da saúde pública, que envolve, entre diversas atividades, a garantia da segurança dos alimentos.

Os resultados deste estudo evidenciaram que a preferência de compra não está relacionada a produtos fabricados sob fiscalização, seja ela municipal, estadual ou federal. Critérios como o apego à tradição e o preço de um produto, ainda que este seja clandestino, prevalece na escolha dos entrevistados. Além disso, o conhecimento da possibilidade de doenças serem transmitidas por alimentos não impede a opção de compra de produtos não fiscalizados.

Torna-se evidente, como política pública, a necessidade de que servidores vinculados à órgãos relacionados à saúde, sejam instruídos sobre a importância de os produtos de origem animal, serem produzidos em estabelecimentos fiscalizados e que seja difundido o conhecimento dos riscos das doenças transmitidas por alimentos. Esta responsabilidade de disseminar informações pode ser extrapolada para os consumidores de produtos de origem animal.

REFERÊNCIAS

- ANVISA. Nota Técnica nº 60, de 30 de abril de 2018. Manifestação da Gerência de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos sobre o projeto de lei que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos agroindustriais artesanais. Brasília, DF: ANVISA, 2018. Disponível em: <http://portal.cfmv.gov.br/uploads/files/nota_anvisa.pdf>. Acesso em: 23 jul 2019.
- BRASIL. Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de



origem animal. Brasília, DF: Presidência da República, [2017]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm. Acesso em: 14 nov. 2022.

por Amostra de Domicílios Contínua. Rio de Janeiro: IBGE, v. 7, 2020. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101707_informativo.pdf. Acesso em: 15 nov. 2022.

BRASIL. Lei Federal nº 1283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, DF: Presidência da República, 1950. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l1283.htm#:~:text=L1283&text=LEI%20N%C2%BA%201.283%2C%20DE%2018%20DE%20DEZEMBRO%20DE%201950.&text=Disp%C3%B5e%20s%C3%B4bre%20a%20inspe%C3%A7%C3%A3o%20industrial%20e%20sanit%C3%A1ria%20dos%20produtos%20de%20origem%20animal. Acesso em: 14 nov. 2022.

VASCONCELOS, R. M.; MARIN, V. A. *Listeria monocytogenes* em Queijo Minas Frescal e Critérios para Avaliação de Risco. Revista Segurança Alimentar Nutricional, Campinas, v. 15, n. 2, p. 32-45, 2008.

CARVALHO, R. R. et al. Segurança alimentar: percepção e informações sanitárias no consumo de carnes no estado do Rio de Janeiro, Brasil. Revista Brasileira de Medicina Veterinária, Rio de Janeiro, v. 1, n. 35, p. 55-62, 2013.

COSTA, B. S. et al. História e evolução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no Brasil. Cadernos Técnicos de Veterinária e Zootecnia, Belo Horizonte, n. 77, p. 9-31, 2015.

DINIZ, J. S. D. et al. Perfil do consumidor e sua percepção sobre os aspectos higiênicos da comercialização de carnes em feiras livres. Acta Veterinária Brasília. v. 6, n. 3, p. 223-229, 2012.

PNAD. PESQUISA NACIONAL POR AMOSTRA DE DOMICÍLIOS. Características gerais dos domicílios e dos moradores 2019. Pesquisa Nacional